REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
UNIVERSITE MENTOURI - CONSTANTINE
INSTITUT DE LA NUTRITION, DE L'ALIMENTATION ET DES TECHNOLOGIES AGRO ALIMENTAIRES (INATAA)

N°d'ordre :
N°de série :

MEMOIRE DE STAGE

Présenté par

AOUFI Lanouar

En vue de l'obtention du diplôme de

POST-GRADUATION SPECIALISEE

Filière : Sciences Alimentaires et Nutrition

Option : Alimentation, Nutrition et Santé

Intitulé : ***Gestion de la Qualité des Aliments (GESQUAL)***

Titre:

L'ÉTIQUETAGE ET LA TRAÇABILITÉ DES DENRÉES ALIME NTAIRES

Date de soutenance : **09-05-2009**

Devant le jury composé de :

Président :	**– BARKAT Malika**
Directeur :	**– MEKHANCHA Djamel-Eddine**
Examinateur :	**– MEKHANCHA – Dahel CC**
	– BAHCHACHI N.

Sommaire

Introduction …… 04

Partie I : synthèse bibliographique

L'étiquetage et la traçabilité des denrées alimentaires.

Chapitre I : L'étiquetage

1. Les mentions obligatoires de l'étiquetage général …….. 06

1.1. Définitions……..……..... 06

1.2. Les mentions obligatoires……...……... 07

1.2.1. La dénomination de vente……... 07

1.2.2. La liste des ingrédients……...……..... 08

1.2.3. Déclaration des allergènes ……...…….. 10

1.2.4. La quantité nette……..….... 10

1.2.5. L'indication de la date……. 11

1.2.6. Les conditions particulières de conservation : ……...…..... 12

1.2.7. Responsable……...…… 12

1.2.8. Le pays d'origine et /ou de provenance……..... 12

1.2.9. Le mode d'emploi …….. 12

1.2.10. Le titre alcoométrique ……. 13

1.2.11. Le numéro de lot……..... 13

1.3. La langue ……..... 14

1.4. Les additifs……. 14

1.4.1. Les édulcorants……... 15

1.4.2. Les colorants……..... 15

1.4.3. Les additifs autres que les édulcorants et colorants ……... 16

1.5. Les aromes……. 17

1.6. Procédés technologiques…… 18

1.6.1. Ionisation……. 18

1.6.2. Conditionnement sous atmosphère protectrice……... 20

2. L'étiquetage trompeur des aliments…….. 20

3. Les mentions facultatives……..... 21

3.1. Les différents Logos et signes officiels de qualité ……..... 21

3.2. Le code barre…….. 22

3.3. L'étiquetage nutritionnel……..... 26

3.4. La dénomination de fantaisie…….…… 26

3.5. Les Allégations ……. 26

3.5.1. Les allégations nutritionnelles quantitatives…….. 26
3.5.2. Les allégations nutritionnelles fonctionnelles……..... 28
3.5.3. Allégations santé…… 28
3.5.4. Allégations concernant le mode de fabrication …… 28
Chapitre II : La traçabilité
1. Historique……. 30
2. Définitions ……...…… 30
2.1. Iso 8402……. 30
2.2. Règlement (CE) n° 178/2002…… 30
2.3. Le codex alimentarius……... 31
3. La traçabilité dans la politique alimentaire...……... 31
4. Supports de traçabilité : ……... 31
4.1. Support papier…….. 31
4.2. Support informatique…… 31
4.2.1. Le code à barre……... 32
4.2.2. La RFID (Radio Frequency IDentification)……... 32
5. Les principes de base de traçabilité dans la chaîne alimentaire ……..... 32
6. Les deux volets de traçabilité :……. 34
6.1. Traçabilité descendante …… 34
6.2. Traçabilité ascendante…… 35
7. La traçabilité dans différents secteurs :……. 36
7.1. La traçabilité en agroalimentaire……... 36
7.2. Traçabilité des animaux :……... 38
7.2.1. La traçabilité dans le domaine de l'alimentation animale……..... 39
7.2.2. La traçabilité des bovines…… 39
7.2.3. La traçabilité de la viande bovine……... 39
7.3. Traçabilité dans la filière lait……. 40
7.4. Traçabilité dans la filière de la pêche …… 41
Partie II : Etude l'étiquetage des vingt produits exposés sur le marché
Matériels et méthodes …… 43
Résultats et discussion……...……. 45
Conclusion……...……. 85
Bibliographie
Résumé
Index

Introduction

Le but de l'étiquetage est d'informer les consommateurs et d'assurer des pratiques honnêtes dans le commerce alimentaire. L'étiquetage des denrées alimentaires est le premier moyen de communication entre le producteur et le vendeur de denrées alimentaires d'une part, et l'acheteur et le consommateur d'autre part.

L'étiquetage des denrées alimentaires joue un rôle essentiel dans le marché intérieur et doit être en concordance avec ses objectifs fondamentaux. Pour satisfaire, ses trois fonctions essentielles (identification des produits, information du consommateur et marquage du produit), l'étiquetage doit être clairement reconnaissable, lisible, simple, compréhensible, intéressant et significatif, sans tromper le consommateur. L'étiquetage est l'instrument d'un système détaillé et complet de traçabilité qui fournit un accès à l'information et fonctionne comme un mécanisme de gestion des risques. Les problèmes liés aux crises à répétition de la listériose, des salmonelles, des dioxines, de la vache folle, de la fièvre aphteuse, et la peur liée à l'utilisation des organismes génétiquement modifiés dans l'alimentation, réveillent l'attention du consommateur sur le problème de sa qualité de vie et de la qualité de ses aliments et a des conséquences politiques en termes de développement du principe de précaution, ainsi que du recours à des techniques sécuritaires vis-à-vis de la production et de la commercialisation d'aliments. Elle provoque aussi un changement significatif vis-à-vis de la responsabilité des producteurs, ainsi que les autorités publiques deviennent de plus en plus soumises aux exigences de responsabilité de la part de consommateurs citoyens, qui demandent des sanctions en cas d'accidents de type sanitaire.

A travers l'ensemble de ces notions, la première partie de notre étude consistée à exposer et a définir les notions obligatoires et nécessaires pour l'établissement d'une étiquette regroupant tout les composants et tout les caractéristiques pouvant d'emblée nous réunir un maximum de renseignements base pour une éventuelle étude de suivi et de contrôle de traçabilité du produit, selon la norme algérienne (le Décret exécutif n° 05-484 du 20 Dhou El Kaada 1426 correspondant au 22 décembre 2005 modifiant et complétant le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires), les idées des professionnels et parfois les règlementations européenne concernant surtout les mentions facultatifs de l'étiquetage, ou a la fin de cette partie, l'étude de la traçabilité atteint un stade claire dans le domaine de l'industrie agroalimentaire.

Dans la deuxième partie nous essayerons d'étudier quelques étiquettes existante sur le marché concernant des produits locaux ou d'origine étrangères, dont l'étude consistera à une observation et une constatation directe sur les mentions obligatoires d'après la norme algérienne, codex alimentarius et les réglementations européennes.

Partie I

Synthèse bibliographique

L’étiquetage et la traçabilité des denrées alimentaires

Chapitre I : L'étiquetage

1. Les mentions obligatoires de l'étiquetage général

1.1. Définitions selon l'article 3 de décret exécutif n° 05-484 du 22/12/2005

Étiquetage : tout texte écrit ou imprimé ou toute représentation graphique qui figure sur l'étiquette, accompagne le produit ou est placé à proximité de celui-ci pour en promouvoir la vente.

Étiquette : toute fiche, marque, image ou autre matière descriptive, écrite, imprimée, poncée, apposée, gravée ou appliquée sur l'emballage d'une denrée alimentaire ou jointe à celui-ci.

Denrée alimentaire : toute substance traitée ou partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine et englobant les boissons, la gomme à mâcher ainsi que toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation ou le traitement de la denrée alimentaire, à l'exclusion des produits cosmétiques ou des tabacs ou des substances employées uniquement comme médicament.

Allégation : toute représentation qui énonce, suggère ou laisse entendre qu'une denrée alimentaire possède des qualités particulières liées à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa transformation, sa composition ou toute autre qualité.

Récipient : tout emballage d'une denrée alimentaire destinée à être distribuée comme article individuel, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement les feuilles utilisées pour l'emballage sont comprises dans cette définition. Un récipient peut contenir plusieurs unités ou types d'emballages au moment où il est offert au consommateur.

Lot : quantité définie d'une denrée alimentaire fabriquée dans des conditions analogues.

Préemballé : placé à l'avance dans un emballage ou un récipient pour être offert au consommateur ou à la restauration collective ;

Date de fabrication : date à laquelle la denrée alimentaire devient conforme à la description qui en est faite.

Date de conditionnement : date à laquelle le produit est placé dans le récipient immédiat dans lequel il sera vendu en dernier ressort.

Date limite de consommation ou date limite d'utilisation : date estimée d'expiration du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, la denrée n'aura probablement pas la qualité que le consommateur est en droit d'attendre. Après cette date, la denrée ne doit plus être considérée comme commercialisable.

Date limite de vente : dernière date à laquelle la denrée peut être mise en vente auprès du consommateur et après laquelle il reste encore une période raisonnable d'entreposage à la maison.

Date de durabilité minimale ou à consommer de préférence avant : date d'expiration du délai, dans les conditions d'entreposage indiquées (s'il y a lieu), durant laquelle la denrée alimentaire reste pleinement commercialisable et conserve toutes les qualités particulières qui lui sont implicitement ou explicitement attribuées. La denrée peut toutefois rester pleinement satisfaisante après cette date ;

Ingrédient : toute substance, y compris les additifs alimentaires utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présente dans le produit fini éventuellement sous une forme modifiée.

Additif alimentaire : toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'un aliment, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de cette denrée, entraîne ou peut entraîner directement ou indirectement son incorporation ou celle de ses dérivés à la denrée ou peut affecter de toute autre façon les caractéristiques de cette denrée. L'expression « additif alimentaire » ne s'applique ni aux contaminants ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires, dans le but d'en maintenir ou d'en améliorer les propriétés nutritives.

Aliments destinés à la restauration collective : aliments consommés dans les restaurants, les cantines, les écoles, les hôpitaux et autres collectivités similaires qui offrent de la nourriture en vue de sa consommation immédiate.

1.2. Les mentions obligatoires

Les mentions obligatoires doivent figurer sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci.

Les principales obligations imposées par la réglementation lors de la vente de denrées alimentaires au consommateur final ou à des établissements comme les « restaurants, hôpitaux, cantines et autres établissements similaires » sont les suivantes (2) :

1.2.1. La dénomination de vente

Elle permet à l'acheteur de savoir précisément de quel produit il s'agit. Exemples: "chocolat", "pain", "café",...

Pour un grand nombre de produits, la dénomination du produit est protégée ou décrite avec précision par la réglementation. Par exemple, pour qu'un produit puisse porter la dénomination "yaourt", celui-ci doit répondre notamment aux conditions suivantes: être fabriqué avec au moins

deux espèces définies de bactéries, contenir au minimum un million de bactéries vivantes par millilitre, ne pas avoir été chauffé, ne pas avoir été préparé avec d'autres types de bactéries. Autre exemple: la dénomination "confiture" doit correspondre à un produit contenant une quantité minimale de fruits et de sucre. Si ces quantités ne sont pas respectées, le produit ne peut pas porter la dénomination "confiture" (1).

La dénomination de vente doit comporter, en outre, une indication sur l'état physique et le procédé de traitement de la denrée (ex: en poudre, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé…) lorsque son omission serait susceptible d'entraîner de la confusion. La mention d'un éventuel traitement ionisant est en revanche toujours obligatoire (2).

La dénomination de vente doit indiquer la nature exacte de la denrée et elle doit normalement être spécifique et non générique.

Lorsqu'il n'existe pas de telles dénominations, il doit être employé une dénomination habituelle ou courante ou un terme descriptif approprié qui ne risque pas d'induire en erreur le consommateur.

Lorsque la réglementation précise le ou les noms à donner à cette denrée alimentaire, il faut utiliser au moins l'un de ces noms. A défaut, il y a lieu d'utiliser les dénominations prévues par les normes internationales.

Une dénomination « inventée » ou « fantaisiste », « une dénomination de marque » ou une « appellation commerciale » peuvent être utilisées à condition qu'elles s'accompagnent de l'une des désignations (indique la nature exacte de la denrée, utilisation une dénomination habituelle ou courante).

L'étiquetage doit porter, en liaison avec la dénomination de la denrée ou à proximité immédiate de celle-ci, les mots ou groupes de mots nécessaires pour éviter que le consommateur ne soit induit en erreur en ce qui concerne la nature et les conditions exactes de fabrication de l'aliment, y compris son milieu de couverture, son mode de présentation ainsi que l'état dans lequel il se trouve ou le type de traitement qu'il a subi (3Art.10).

1.2.2. La liste des ingrédients

Les ingrédients entrant dans la composition d'un produit alimentaire sont susceptibles d'intéresser particulièrement les personnes suivant un régime amaigrissant ou médical, ou encore celles souffrant d'une allergie. La loi stipule que tous les ingrédients doivent être mentionnés par ordre de poids décroissant, ceux présents en plus grande quantité devant figurer en premier (4).

La liste des ingrédients est constituée par l'énumération de tous les ingrédients de la denrée, dans l'ordre décroissant de leur pourcentage d'incorporation lors de la fabrication de cette denrée.

Cette liste est précédée d'une mention appropriée constituée du terme « ingrédients » ou le comprenant.

Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire est lui-même constitué de deux ou plusieurs ingrédients, cet ingrédient composé doit être porté dans la liste des ingrédients, suivi d'une liste entre parenthèses de ses propres ingrédients énumérés dans l'ordre décroissant de leur proportion.

Lorsque la dénomination de vente ou l'étiquetage de la denrée fait référence à la présence d'un ou de plusieurs ingrédients nécessaires pour caractériser la denrée, leur quantité doit être mentionnée sauf s'ils ont été utilisés à faible dose comme plusieurs ingrédients, ces derniers étant considérés comme ingrédients de cette denrée.

Quand un produit irradié est utilisé comme ingrédient dans un autre aliment, il en est fait état dans la liste des ingrédients (3Art.12).

Les denrées alimentaires suivantes, Sont dispensées de l'indication de leurs ingrédients :

1. les fruits et légumes frais qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre traitement similaire ;
2. les eaux gazéifiées dont la dénomination fait apparaître cette caractéristique ;
3. le vinaigre de fermentation provenant exclusivement d'un seul produit de base et n'ayant subi l'adjonction d'aucun autre ingrédient ;
4. les fromages, beurres, laits et crèmes fermentés, dans la mesure où ces denrées n'ont subi l'adjonction que de produits lactés, d'enzymes et de cultures de micro-organismes nécessaires à leur fabrication ou que du sel nécessaire à la fabrication des fromages autres que frais .

Les denrées alimentaires qui ne comportent qu'un seul ingrédient à condition que la dénomination de vente soit identique au nom de l'ingrédient ou qu'elle puisse permettre de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion.

L'eau d'ajout doit être déclarée dans la liste des ingrédients, sauf quand elle fait partie elle-même d'un ingrédient comme notamment la saumure, le sirop ou le bouillon entrant dans la composition d'un aliment. L'eau ou les autres ingrédients volatiles évaporés en cours de fabrication ne sont pas mentionnés (3Art.14).

1.2.3. Déclaration des allergènes

Pour fournir aux consommateurs une information plus complète sur la composition des produits grâce à un étiquetage plus exhaustif, en particulier pour ceux souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires. Le décret exécutif n° 05-484 à l'article 14 rédigés comme suit :

Lorsque la denrée alimentaire contient les ingrédients ci-après ceux-ci doivent être clairement mis en évidence dans l'étiquetage :

- céréales contenant du gluten, notamment le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre ou leurs souches hybridées et les produits dérivés ;
- crustacés et produits dérivés ;
- œufs et produits dérivés ;
- poissons et produits dérivés ;
- arachides, soja et produits dérivés ;
- laits et produits laitiers y compris le lactose ;
- fruits à coque et produits dérivés ;
- sulfites en concentration de dix (10) mg/kg ou plus.

1.2.4. La quantité nette

L'indication de la quantité nette des denrées alimentaires est exprimée selon le système métrique international en :

- mesures de volume pour les denrées liquides ;
- mesures de poids pour les denrées solides ;
- poids ou en volume pour les denrées pâteuses ou visqueuses ;
- nombre d'unités pour les denrées alimentaires vendues à la pièce.

Lorsqu'une denrée alimentaire solide est présentée dans un milieu liquide de couverture, le poids net égoutté de cette denrée est également indiqué dans l'étiquetage.

Il est entendu par milieu liquide l'eau et les solutions aqueuses de sucre et de sel, les jus de fruits et de légumes uniquement dans les fruits et légumes en conserve ou le vinaigre, seuls ou en combinaison.

L'indication de la quantité nette n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires :

- qui sont soumises à des pertes considérables de leur volume ou de leur masse et qui sont vendues à la pièce ou pesées devant l'acheteur ;
- dont la quantité nette est inférieure à cinq grammes ou à cinq millilitres, à l'exception toutefois des épices et plantes aromatiques.

Dans le cas des denrées alimentaires vendues à la pièce, la mention de la quantité nette n'est pas obligatoire sous réserve que le nombre de pièces puisse clairement être vu et facilement compté de l'extérieur ou, à défaut, qu'il soit indiqué au niveau de l'étiquetage.

Lorsqu'un préemballage est constitué de deux ou de plusieurs emballages individuels contenant la même quantité de la même denrée alimentaire, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel et leur nombre total. Ces mentions ne sont toutefois pas obligatoires lorsque le nombre total des emballages individuels peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur et lorsqu'au moins une indication de la quantité nette, contenue dans chaque emballage individuel, peut être clairement vue de l'extérieur.

Lorsqu'un préemballage est constitué de deux ou de plusieurs emballages individuels contenant la même quantité de la même denrée alimentaire et qui ne sont pas considérés comme unités de vente, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette totale et le nombre total des emballages individuels (3Ar.11).

La lettre "e" indique que l'emballage est soumis à des contrôles de la quantité qui répondent à des règles précises, prévues par des textes européens (10).

1.2.5. L'indication de la date

La date de durabilité minimale est précédée par la mention : « à consommer de préférence avant le ... » Lorsque la date comporte l'indication du jour, ou « à consommer de préférence avant fin..».

Dans les autres cas, elle doit être suivie soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage.

La date se compose de l'indication en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année.

Toutefois, pour les denrées alimentaires dont la durabilité est :

- Inférieure ou égale à trois (3) mois, l'indication du jour et du mois suffit ;
- Supérieure à trois (3) mois, l'indication du mois et de l'année suffit.

Toute condition particulière pour l'entreposage de la denrée alimentaire doit figurer sur l'étiquetage si la validité de la date en dépend (3Art.14 « l'art. 12 octiès »).

La mention de la date de durabilité n'est pas requise pour toutes les denrées alimentaires. Il existe des exceptions dans le cas:

1. des fruits et légumes frais qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un coupage ou d'autres traitements similaires ;

2. des vins, vins de liqueurs, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin ;
3. des boissons titrant 10 % ou plus d'alcool, en volume ;
4. des produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui, par leur nature, sont normalement consommés dans un délai de vingt-quatre (24) heures après leur fabrication ;
5. des vinaigres ;
6. du sel de qualité alimentaire ;
7. des sucres à l'état solide ;
8. des produits de confiseries composés de sucres aromatisés et/ou colorés ;
9. des gommes à mâcher et produits similaires à mâcher (3Art.13 « Art.11 »).

1.2.6. Les conditions particulières de conservation

Les conditions particulières de conservation ou d'utilisation de la denrée alimentaire doivent être mentionnées sur l'étiquetage. Par exemple : conserver au sec, au frigo après ouverture, produit surgelé (1).

1.2.7. Responsable

Le nom ou la raison sociale ou la marque déposée et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou du distributeur et de l'importateur lorsque la denrée est importée (3Art.7).

1.2.8. Le pays d'origine et /ou de provenance

Il doit être mentionné dans l'étiquetage dans le cas où son omission serait susceptible d'induire le consommateur en erreur (1).

1.2.9. Le mode d'emploi

Le mode d'emploi d'une denrée alimentaire doit être indiqué de façon à permettre un usage approprié de cette denrée. Pour certaines denrées alimentaires, les modalités du mode d'emploi peuvent être indiquées.

L'indication des précautions d'emploi est obligatoire dans le cas des denrées alimentaires congelées ou surgelées, dès lors que ces denrées ne doivent pas être recongelées après avoir été décongelées (3Art.14 « art. 12 noniès »).

1.2.10. Le titre alcoométrique

La mention du titre « alcoométrique volumique acquis » pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume (3Art.7).

1.2.11. Le numéro de lot

Au titre de l'identification du lot, chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile en code ou en clair permettant d'identifier l'usine de production et le lot de fabrication.

Le lot de fabrication est identifié par une indication comportant une référence à la date de fabrication. Cette indication est précédée de la mention « lot ».

La date de fabrication est désignée par le jour de fabrication ou de conditionnement ou le jour de la surgélation pour les denrées alimentaires surgelées ou celui de la congélation pour les denrées alimentaires congelées (3Art.14 « art. 12 septiès »).

Cette mention peut s'avérer indispensable en cas d'incident, pour retirer du commerce l'ensemble du lot posant problème. (1)

Toutefois cette obligation ne s'applique pas :

a) aux produits agricoles qui, au départ de la zone d'exploitation, sont

- vendus ou livrés à des stations d'entreposage, de conditionnement ou d'emballage ;
- acheminés vers des organisations de producteurs

Ou

- collectés en vue de leur intégration immédiate dans un système opérationnel de préparation ou de transformation;

b) lorsque, sur les lieux de vente au consommateur final, les denrées alimentaires ne sont pas préemballées, sont emballées à la demande de l'acheteur ou préemballées en vue de leur vente immédiate;

c) aux emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 cm^2 (6) l'étiquetage ne doit comporter que les mentions relatives à :

1. La dénomination de vente ;
2. La quantité nette ;
3. La date de durabilité minimale ou la date limite de consommation.

Les autres mentions d'étiquetage doivent figurer sur l'emballage rassembleur (3Art.9).

1.3. La langue

Les mentions d'étiquetage doivent être rédigées en langue arabe et à titre accessoire et facultatif dans une ou plusieurs autres langues accessibles aux consommateurs. Elles sont inscrites à un endroit apparent et de manière à être visibles, clairement lisibles et indélébiles dans les conditions normales de vente (3Art.5).

Si la langue employée sur l'étiquette originale n'est pas acceptable par le consommateur auquel le produit est destiné, on peut, au lieu de remplacer cette étiquette, en ajouter une seconde sur laquelle figurent toutes les mentions obligatoires dans la langue requise (7).

1.4. Les additifs

Il est considéré comme additif, toute substance :

- qui ne peut être consommée normalement en tant que denrée alimentaire ;
- qui présente ou non une valeur nutritive ;
- qui n'est pas assimilée à une matière première indispensable dans la composition d'une denrée alimentaire ;
- dont l'adjonction volontaire dans une denrée alimentaire, à une étape donnée du processus de mise à la consommation, et ce, pour des considérations technologiques et/ou organoleptiques, entraîne ou peut entraîner, directement ou indirectement, l'incorporation de cette substance ou de ce dérivé dans la composition de la denrée alimentaire concernée, ou bien peut affecter les caractéristiques de cette denrée (8Art.2).

Les additifs alimentaires dont l'emploi est autorisé dans les aliments doivent être indiqués par leur nom de catégorie fixé à l'annexe II du décret n°05-484, suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro d'identification reconnu conformément à la réglementation en vigueur (3Art.14 « art. 12 sexiès »).

En matière d'étiquetage, les additifs ou leur mélange doivent porter sur leur emballage les indications, ci-après, rédigées en caractères visibles, lisibles et indélébiles en langue nationale et à titre complémentaire dans une autre langue :

- la dénomination : " additif (s) destiné (s) aux denrées alimentaires emploi limité ";
- la teneur du produit en chacun des additifs utilisés, lorsque le produit contient un ou plusieurs additifs dont la base d'emploi est limitée ;
- l'indication de la nature du (ou des) support (s) employé (s) ;
- la dénomination de l'additif et la date de péremption ;

- la masse nette ou le volume net d'additif exprimé dans une unité du système métrique ;
- l'identification du fabricant de l'additif lorsque ce dernier est produit localement ou l'identification de la personne physique ou morale responsable de la mise sur le marché national de l'additif quand il s'agit d'un additif importé ;
- conditions d'emploi éventuellement (8).

1.4.1. Les édulcorants

L'édulcorant, toute substance non ou faiblement calorique utilisée pour donner une saveur sucrée aux denrées alimentaires et ce, en remplacement total des sucres traditionnels (9Art.2).

Les édulcorants autorisés dans la fabrication des denrées alimentaires, sont énumérés comme suit:

- polyols: sorbitol, mannitol, isomalt, maltitol, lactitol, xilitol;
- acésulfame de potassium (acésulfame K);
- aspartame;
- saccharine et ses sels de sodium, de potassium et de calcium. (9Art.5)

Les denrées alimentaires édulcorées comportent les mentions d'étiquetage suivantes:

- la mention "produit édulcoré sans sucres ajoutés" ou "produit édulcoré partiellement sucré" à la suite de la dénomination de vente du produit;
- la nature de l'édulcorant utilisé indiqué par sa dénomination chimique, par son numéro d'identification international ainsi que son taux d'utilisation dans la denrée alimentaire prête à la consommation;
- la mention "contient une source de phénylalanine", si l'aspartame est utilisé;
- la mention "une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs" si des polyols sont utilisés dans la denrée alimentaire à un taux supérieur à 10%;
- la mention "n'est pas conseillé aux enfants" (9Art.7).

Pour connaître les édulcorants autorisés voir tableau VIII de l'annexe de l'arrête interministériel du 2 Dhou El Hidja 1422 correspondant au 14 février 2002 fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires

1.4.2. Les colorants

Les colorants ajoutent artificiellement de la couleur aux aliments, pour les rendre en principe plus appétissants (17) ; ils peuvent s'agir de constituants naturels de denrées alimentaires ou

d’autres sources naturelles, qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en soi et ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l’alimentation (16).
L'utilisation de ceux-ci est strictement réglementée selon le principe dit de « liste positive », ce qui signifie que tout ce qui n'est pas expressément autorisé est interdit. Les colorants alimentaires autorisés sont dotés d'un numéro de code précédé de la lettre E et composé de trois chiffres dont celui des centaines est le 1. Celui des dizaines correspond à leur couleur : 0 = jaune ; 1 = orange ; 2 = rouge ; 3 = bleu ; 4 = vert ; 5 = brun et 6 = noir. (18)
Pour connaître les colorants autorisés voir tableau I de l’annexe de l’arrête interministériel du 2 Dhou El Hidja 1422 correspondant au 14 février 2002 fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires .

1.4.3. Les additifs autres que les édulcorants et colorants (15)

- **Conservateurs:** substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro- organismes (voir annexe Tableau II).

- **Antioxydants:** substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l’oxydation (p. ex. rancissement des matières grasses ou modifications de la couleur) (voir annexe Tableau III).
- **Gélifiants:** substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent une certaine consistance par la formation d’un gel.
- **Epaississants:** substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité (voir annexe Tableau IX).
- **Acidifiants:** substances qui augmentent l’acidité d’une denrée alimentaire et/ou lui donnent un goût acide.
- **Correcteurs d’acidité :** substances qui modifient ou limitent l’acidité ou l’alcalinité d’une denrée alimentaire (voir annexe Tableau IV).
- **Emulsifiants:** substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles telles que huile et eau (voir annexe Tableau V).
- **Stabilisants:** substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physico-chimique. Les stabilisants comprennent les substances qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles, ainsi

que les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire (voir annexe Tableau X).

- **Anti-agglomérants:** substances qui limitent l'agglutination des particules dans les denrées alimentaires (voir annexe Tableau VI).
- **Exhausteurs de saveur:** substances qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire (voir annexe Tableau XI).
- **Agents d'enrobage** (y compris agents de glisse): substances qui, appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice (voir annexe Tableau XII).
- **Poudres à lever:** substances ou combinaison de substances qui libèrent des gaz et de ce fait accroissent le volume d'une pâte (voir annexe Tableau VIII).
- **Sels de fonte:** substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants (voir annexe Tableau VII).

1.5. Les arômes

Un aliment contient de nombreux composés volatils, que l'on peut percevoir de deux manières : par voie nasale directe (ce qui correspond à l'odeur) ou par voie rétronasale lorsque l'aliment est placé dans la bouche, ce qui donne naissance à l'arôme. L'ensemble des composés volatils responsables de la perception d'arôme est également désigné sous le même vocable d'arôme.

Les molécules d'arôme sont des composés organiques de faible masse moléculaire dont la tension de vapeur à la pression atmosphérique et à température ambiante est suffisante pour provoquer la volatilisation dans l'atmosphère gazeuse et produire un stimulus olfactif au contact de la muqueuse olfactive (14).

Ces composés volatils appartiennent aux différentes classes de la chimie organique : hydrocarbures, aldéhydes, acides, alcools, esters, etc.… Ils n'apportent aucune contribution aux aliments dans lesquels ils se trouvent mais jouent un rôle fondamental dans la reconnaissance des aliments et le plaisir que l'on tire de la dégustation des préparations culinaires (14).

Les aromes sont désignés soit sous le terme arome(s). Soit sous une dénomination plus spécifique ou une description de l'arome (5).

On classe les agents d'aromatisation, constitutifs des arômes, en 4 catégories:

1. Les préparations aromatisantes qui sont tirées de matières aromatisantes naturelles en mélange, à partir de procédés physiques (distillation, extraction par solvant), comme les

extraits, les huiles essentielles, etc., ou de procédés biotechnologiques; elles de nombreuses substances;

2. Les substances aromatisantes, qui sont des substances chimiquement définies, extraites et purifiées à partir de ces extraits ou de ces huiles essentielles. Selon leur mode d'obtention, on distingue les substances aromatisantes :

   - **"naturelles"** (comme la vanilline, isolée à partir des extraits de gousses de vanille) ;
   - **"identiques aux substances aromatisantes naturelles"**, composés reproduits par synthèse chimique dont il existe un équivalent naturel (par exemple, la vanilline de synthèse) ;
   - **"artificielles"**, produites par synthèse chimique et qui n'ont pas d'équivalent dans la nature (comme l'éthyl-vanilline d'intensité très supérieure à la vanilline).

3. Les "arômes de transformation" qui sont obtenus par chauffage de mélange de sucres réducteurs et de matières azotées (protéines). Ils confèrent essentiellement des notes "cuisinées" aux aliments ;
4. Les "arômes de fumée" qui sont obtenus à partir de fumée de feu de bois et confèrent des notes "fumées" aux aliments.

Sans être réellement toxiques, les arômes servent parfois à masquer des défauts de fabrication ou le manque d'ingrédients de base (19).

1.6. Procédés technologiques

1.6.1. Ionisation

On entend par :

Rayonnements ionisants : Tout rayonnement électromagnétique ou corpusculaire pouvant provoquer des ionisations soit directement, soit indirectement dans la matière qui lui est exposée.

Installation d'irradiation : Installation agréée, enregistrée et autorisée par les autorités compétentes pour le traitement à l'aide des rayonnements ionisants des denrées alimentaires.

Aliments ionisés : Toute denrée alimentaire ayant subi un traitement à l'aide de rayonnements ionisants.

Dose globale moyenne absorbée de 10 kGy : dose moyenne d'irradiation absorbée par l'aliment, à condition que la fraction massique de l'aliment ayant reçu moins de 15 kGy soit supérieure à 97,5% (13Art.2).

L'emballage des produits alimentaires destinés à l'ionisation doit être approprié à ce traitement et doit permettre d'éviter la réinfection et la récontamination ainsi que tout autre dommage susceptible de survenir durant l'entreposage et le transport (13Art.11).

L'exploitant de l'installation d'irradiation doit tenir un registre retraçant pour chaque lot de denrées alimentaires traité les informations relatives :

- à la nature et la quantité de denrées alimentaires ionisées ;
- au numéro du lot ;
- au destinataire ;
- à la date de l'opération d'ionisation ;
- au type d'emballage utilisé pendant le traitement ;
- aux résultats des contrôles dosimétriques effectués, avec des précisions concernant en particulier les limites inférieures et supérieures de la dose absorbée et le type de rayonnement ;
- à tout incident survenu lors de l'opération d'ionisation (13Art.13).

Pour chaque lot de denrées alimentaires ionisées, doit être délivré un certificat de traitement par irradiation, il doit comporter les informations suivantes :

- la date de l'opération d'ionisation ;
- le lieu d'ionisation ;
- le numéro du lot ;
- l'intervalle de dose.

Pour les opérations d'importation et d'exportation, ce certificat peut comporter des éléments spécifiques pour chaque type de produit (13Art.14).

Le marquage ou l'étiquetage doit être élaboré sous la forme d'un sigle accompagné de l'une des mentions suivantes apposée de façon lisible, visible et indélébile :

- ionisé ou irradié ;
- protégé par ionisation ou irradiation.

Le lieu de l'ionisation doit également y être indiqué (13Art.15).

1.6.2. Conditionnement sous atmosphère protectrice

La denrée alimentaire dont la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage autorisés par la réglementation doit contenir dans son étiquetage la mention « conditionné sous atmosphère protectrice »(1).

2. L'étiquetage trompeur des aliments

Les consommateurs du monde entier ont de plus en plus accès à de nouveaux produits alimentaires et aux informations les concernant. Tout en étant généralement positive, cette évolution n'en soulève pas moins des préoccupations sur le danger que courent les consommateurs d'être induits en erreur par l'étiquetage des aliments. Cette question est très importante pour la Commission du Codex Alimentarius en raison de l'énorme risque que poserait un étiquetage alimentaire fallacieux sur la santé des consommateurs et sur le commerce alimentaire. Des renseignements exacts mais équivoques pourraient inciter les consommateurs à arriver à des conclusions incorrectes. La présence ainsi que l'absence d'informations dans le libellé de l'étiquette entrent en jeu dans sa fiabilité (11).

Les informations trompeuses prennent souvent la forme de déclarations, de symboles ou d'images qui, tout en étant exact au sens littéral, amènent cependant les consommateurs à des conclusions erronées. L'interprétation d'informations équivoques peut être influencée par des facteurs tels que la culture, les connaissances ou le degré d'instruction du consommateur et par le libellé des étiquettes. Une étiquette peut se révéler trompeuse pour un groupe ou une culture mais pas pour d'autres. Elle peut l'être de différentes façons, par exemple en raison de l'omission d'un détail, du manque de précision de son libellé, de l'utilisation d'un langage ou de symboles prêtant à confusion, parce que le consommateur interprète incorrectement la mention ou l'absence de mention d'une propriété du produit, ou encore parce qu'un témoignage favorable au produit est utilisé abusivement. Il est possible d'éviter de diverses façons les indications trompeuses figurant sur l'étiquetage, par exemple en exigeant du fabricant des précisions supplémentaires, en établissant des normes ou en interdisant les indications jugées fondamentalement trompeuses.

La Commission du Codex Alimentarius va continuer à élaborer des recommandations, des directives et des normes dans le domaine de l'étiquetage des aliments, conformément à sa mission qui consiste à améliorer la communication entre les producteurs et les vendeurs, d'une part, et les acheteurs et les consommateurs d'aliments, d'autre part. Il se peut que certains

obstacles au commerce soient levés et que les denrées alimentaires circulent plus librement d'un pays à un autre, ce qui servirait les intérêts des agriculteurs tout en aidant à atténuer la faim et la pauvreté (11).

3. Les mentions facultatives

3.1. Les différents Logos et signes officiels de qualité

3.1.1. Les logos

• **Le point vert :** Ce logo signifie que le fabricant participe au financement des collectes sélectives, du tri et du recyclage du déchet et emballages qu'il a mis en vente sur le marché. Il ne signifie pas que l'emballage est recyclable ou qu'il est fabriqué à partir de produit recyclé (20).

•L'appellation montagne ou provenance montagne

Mention réservée aux produits provenant des zones de montagnes.
La mention "*montagne*" ne peut être utilisée qu'après une autorisation administrative expresse. Cette autorisation est délivrée par le préfet de région après consultation de la *Corpaq* (Commission régionale des produits agricoles de qualité). Elle ne peut être apposée sur l'étiquetage des produits à appellation d'origine contrôlée. Un cahier des charges précise les techniques et le lieu de fabrication, ainsi que la provenance des matières premières permettant l'utilisation du terme "*montagne*" (25).

3.1.2. Les signes officiels de qualité

• **A.O.C : « Appellation d'origine Contrôlée »**

L'appellation AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) est un signe officiel d'identification qui est destiné à un produit agricole (brut ou transformé), cette appellation signifie que le produit répond à un cahier des charges spécifique lié à son lieu de production (terroir) et à sa qualité.
Il existe plusieurs A.O.C. (trois catégories : les produit laitiers, les vins et eaux de vie, les autres produits agroalimentaires.)
Chaque A.O.C. est définie par décret, celui ci délimite le lieu de production ainsi que les conditions de production et d'agrément du produit (20).

• **Label rouge :** Le label rouge est un signe de qualité supérieure pour le produit sur lequel il est apposé. Le Label rouge peut être attribué à différentes catégories de produits devant répondre à un cahier des charges spécifiques.

• **Le logo AB :** Lorsque ce logo est apposé sur une étiquette, cela signifie que c'est un produit bio (20).

La dénomination de vente d'un produit peut comporter la référence au mode de production biologique à condition que le produit soit composé d'au moins 95 % d'ingrédients d'origine agricole issus de l'agriculture biologique, les autres ingrédients et les substances utilisés devant avoir été autorisés par le règlement.

Les professionnels de la filière agriculture biologique doivent faire certifier leurs produits par des organismes certificateurs agréés par les pouvoirs publics (25).

• **La certification de conformité :** Il n'y a pas de logo officiel, mais il existe 2 marques permettant de reconnaître les produits certifiés :

- le sigle "Atout Qualité Certifié" (AQC), créé et déposé par le CEPRAL (Association des organismes certificateurs pour la promotion des systèmes de certification de produits agro-alimentaires).
- le sigle "Critères Qualité Certifiés" (CQC), créé et déposé par INTERBEV, apposé sur les viandes.
- Les produits certifiés sont des produits qui répondent à des caractéristiques spécifiques concernant leur production, leur conditionnement et leur origine (20).

3.2. Le code barre (26)**:**

C'est un standard international de codification des articles. Chaque article a un code qui lui est propre, il est représenté par un ensemble de barres foncées sur fond clair. Ce code est lisible automatiquement par des appareils de lecture de codes à barres.

3.2.1. La codification (ou numérotation) des articles

C'est l'attribution d'un numéro (ou code) à un produit.

Exemple : 6131100201005 (Code EAN 13)

613302006 (Code EAN 8)

3.2.1.1. Le format EAN13

C'est le numéro standard pour le marquage des produits à la source. Il comporte 13 chiffres.

La structure du code EAN 13 en Algérie est la suivante :

6	**1**	**3**		**F**	**F**	**F**	**F**		**A**	**A**	**A**	**A**	**A**		**C**

Préfixe EAN Algérie attribué par EAN International		**N° Fabricant ou distributeur attribué par EAN Algérie**		**N° Article attribué par le fabricant ou distributeur**		**Clé de contrôle**

Quel que soit le pays où l'article est codifié, le code EAN 13 comprend les 4 champs suivants :

- **Le préfixe**

  Ce préfixe qui tient sur 1 à 3 positions est attribué par l'association EAN International à l'organisation gérant le code à barres EAN dans un pays. Le préfixe identifie le pays dans lequel le numéro a été attribué et pas nécessairement le pays dans lequel le produit est fabriqué.

  Le préfixe attribué à EAN Algérie est le 613.

- **Le code national du fabricant ou distributeur**

  Ce code d'identification de l'entreprise est attribué par EAN Algérie au moment de l'adhésion. Il est composé de 4 chiffres.

- **Le code article**

  L'entreprise adhérente attribue un seul et unique numéro d'identification à chaque unité consommateur. Ce numéro est composé de 5 chiffres.

- **Le caractère de contrôle**

  C’est un chiffre (de 0 à 9) qui est le résultat d’un calcul arithmétique effectué sur les 12 précédents chiffres du code. Il permet de s’assurer que le code à barres a été lu correctement par un dispositif de lecture (crayon optique, douchette, scanneur, ...).

3.2.1.2. Le format EAN8 (ou Code EAN Court)

Le numéro court EAN 8 est utilisé exceptionnellement pour la numérotation de très petites unités consommateurs dont les dimensions réduites ne permettent pas d’insérer un code à 13 chiffres.
Il comporte 8 chiffres.

6	**1**	**3**		**A**	**A**	**A**	**A**		**C**

Préfixe EAN Algérie attribué par EAN International		**N° Article attribué par EAN Algérie**		**Clé de contrôle**

Quel que soit le pays où l’article est codifié, le code EAN 8 comprend les 3 champs suivants :

- **Le préfixe**

  (Idem que pour le code EAN 13).
  Le préfixe attribué à EAN Algérie est le 613.

- **Le code article**

  EAN Algérie attribue un seul et unique numéro d’identification à chaque unité consommateur nécessitant l’utilisation d’un code court. Ce numéro est composé de 5 chiffres.
  Le nombre maximum de produits codifiables avec le format EAN 8 étant limité à **10.000** à l’échelle de toute l’Algérie, toutes entreprises adhérentes confondues, ceci explique l’examen approfondi effectué avant l’attribution d’un tel code à un produit.
  La banque nationale des codes EAN 8 est gérée centralement au niveau d’EAN Algérie.

- **Le caractère de contrôle**

  C’est un chiffre (de 0 à 9) qui est le résultat d’un calcul arithmétique effectué sur les 7 précédents chiffres du code.

3.2.2. Algorithme de calcul de la clé de contrôle

Le calcul du caractère de contrôle comporte cinq étapes. Pour appliquer cet algorithme, le numéro doit toujours être lu de droite à gauche.

Etape 1 : Additionner chaque deuxième chiffre, en partant de droite c'est à dire en commençant par le chiffre situé à l'extrême droite du numéro article.

Etape 2 : Multiplier par 3 le résultat de l'étape 1.

Etape 3 : Additionner les autres chiffres composant le numéro

Etape 4 : Additionner les résultats des étapes 2 et 3.

Etape 5 : Le caractère de contrôle est le plus petit nombre qui, ajouté au résultat de l'étape 4, donne un résultat multiple de 10.

<u>Exemple</u> 1 : Calcul de la clé de contrôle d'un code EAN 13

Clé de contrôle à

EAN 13 :	6 1 3 0 1 5 0 3 5 7 1 6 **C**		
Etape 1 :	1 + 0 + 5 + 3 + 7 + 6 =	22	
Etape 2 :	X 3 =	66	
Etape 3 :	6 + 3 + 1 + 0 + 5 + 1 =	16	
Etape 4 :	66 + 16 =	82	
Etape 5 :	C =	8	(car 82+8 = 90)

<u>Exemple</u> 2 : Calcul de la clé de contrôle d'un code EAN 8

Clé de contrôle à

EAN 8 :	6 1 3 0 7 2 6 **C**		
Etape 1 :	6 + 3 + 7 + 6 =	22	
Etape 2 :	X 3 =	66	
Etape 3 :	1 + 0 + 2 =	3	
Etape 4 :	66 + 3 =	69	
Etape 5 :	C =	1	(car 69+1 = 70

Un code à barres EAN présente les caractéristiques suivantes :

- Le code à barres est de forme rectangulaire et se compose d'une succession de barres parallèles claires et foncées avec des marges claires à droite et à gauche du code à barres ;

- Chaque chiffre, sauf le premier, est transcrit par une série de 2 barres foncées et de 2 barres claires, d'épaisseurs variables (4 largeurs sont utilisées) ;
- En plus de la représentation des caractères numériques, il y a deux caractères auxiliaires pour délimiter le code à barres à gauche et à droite, et un séparateur central ;
- La taille du code à barres varie entre certaines limites définies en fonction de la qualité réalisée par les différentes techniques d'impression. Les dimensions réelles d'un code à barres peuvent varier entre 0.8 et 2 fois la dimension nominale.

3.3. L'étiquetage nutritionnel

L'étiquetage nutritionnel n'est pas obligatoire sauf si une allégation nutritionnelle figure sur l'étiquette, l'étiquetage nutritionnel doit alors comporter l'indication de la teneur du nutriment concerné par l'allégation (20).

3.4. La dénomination de fantaisie

C'est une dénomination donnée par le fabricant pour permettre au consommateur de mieux reconnaître son produit (*ex : Le biscuit des champions)* (20).

3.5. Les Allégations

L'allégation c'est un message présent sur l'emballage d'un produit alimentaire qui affirme, suggère, ou implique que l'aliment possède certaines propriétés (*ex : « source de fibres » ou « riche en vitamines »*…).

Il existe différents types d'allégations:

• Les allégations nutritionnelles quantitatives

• Les allégations nutritionnelles fonctionnelles

• Les allégations santé

• Les allégations concernant le mode de fabrication (20).

3.5.1. Les allégations nutritionnelles quantitatives (21)

Ce sont les allégations relatives aux quantités de nutriments présents ou non dans le produit. Voici la liste d'allégations quantitatives les plus courantes :

• **Allégé en… :** Signifie que la teneur en énergie, en sucre, en matières grasses ou en alcool est réduite par rapport à un produit de référence. Le pourcentage d'allégement est indiqué sur l'emballage.

• **Source de vitamines et/ou minéraux :** Mention utilisée si l'aliment contient plus de 5 % de l'AJR (Apport Journalier Recommandé) en vitamines et/ou minéraux

• **Riche en vitamines et /ou minéraux :** Utilisé si l'aliment contient plus de deux ou trois fois les valeurs définies pour "source de".

• **Contient naturellement des vitamines :** Utilisé si la teneur en vitamines représente 5 à 15 % des AJR.

• **Naturellement riche en vitamines :** Signifie que la teneur en vitamines est supérieure à 15 % des AJR pour 100 kcal de l'aliment.

• **Sans sucre(s) :** Utilisé si l'aliment ne contient pas de glucides. En réalité, cette allégation signifie que la teneur en sucres de l'aliment est d'environ 0,5 g pour 100 g ou 100 ml (règle internationale du Codex Alimentarius).

• **Sans sucres ajoutés :** Utilisé si l'aliment n'a pas été additionné de sucre (précisément d'ose ou de di-oside), ou d'une autre substance utilisée pour son pouvoir sucrant, à l'exception des édulcorants.

• **Source de fibres :** Utilisé si la teneur en fibres alimentaires est supérieure à 3 g pour 100 g ou à 1,5 g pour 100 kcal.

• **Source de protéines :** Si la teneur en protéines est supérieure à 10g pour 100g ou à 5g pour 100ml ou à 5% de 100 kcal (règle internationale du Codex).

• **Riche en protéines :** Si la teneur en protéines est supérieure à 20g pour 100g ou à 10g pour 100ml ou à 10% pour 100 kcal

• **A teneur garantie en triglycérides à chaîne moyenne (TCM) :** Allégation mentionnée si les TCM représentent plus de 90 % des lipides de l'aliment.

• **A teneur garantie en acides gras essentiels (AGE) :** Allégation mentionnée si les AGE représentent plus de 50 % des acides gras et qu'ils ont une teneur particulière en vitamines A et E.

• **Enrichi en fibres ayant un effet sur le transit intestinal :** Allégation figurant lorsque la teneur en fibres alimentaires issues du son de blé est supérieure à 13 % par rapport à la matière sèche.

• **A teneur en sodium réduite ou appauvri en sodium :** Allégation figurant lorsqu'il n'y a pas d'ajout de sel dans l'aliment et que la teneur en sodium est inférieure de 50 % à celle de l'aliment courant, et inférieure à 120 mg/100 g.

• **A teneur garantie en magnésium :** Allégation pour les produits céréaliers dont la teneur en magnésium est comprise entre 150 et 300 mg/100 g de produit sec.

• **A teneur garantie en vitamines et /ou minéraux :** Allégation indiquant que la teneur finale de ces nutriments doit être comprise entre 80 % et 200 % de la quantité présente naturellement dans les matières premières pour les vitamines et entre 80 et 120 % pour les minéraux.

• **Enrichi en vitamines :** Allégation indiquée si la teneur finale en vitamines est comprise entre 15 et 40 % des AJR pour 100 Kcal.

3.5.2. Les allégations nutritionnelles fonctionnelles

C'est une allégation qui renseigne sur le rôle dans l'organisme d'un nutriment ou d'une substance ex : « Le Calcium intervient dans le métabolisme osseux » (22).

3.5.3. Allégations santé

Les allégations de santé sont des allégations qui affirment ou suggèrent que la denrée sur laquelle elles sont apposées possède des propriétés particulières ayant un effet favorable sur la santé de l'individu qui la consomme.

Il n'y a pas encore de réglementation spécifique sur les allégations de santé. Cependant, tromper le consommateur sur la qualité de la marchandise est totalement interdit et il est aussi interdit de dire qu'un aliment prévient ou soigne une maladie.

Les allégations de santé sont autorisées si elles sont fondées scientifiquement. C'est-à-dire que l'effet favorable défini dans l'allégation doit être prouvé scientifiquement (23).

3.5.4. Allégations concernant le mode de fabrication

Sont les allégations relatives à un procédé de fabrication (24) :

• ***Naturel :***Allégation utilisée pour un produit que l'on trouve dans la nature, non traité, sans additif, défini par le réglementation pour certains produits comme "conserves de poissons au naturel", "arômes naturels", "eaux minérales naturelles"

• ***Nouveau :*** Cette allégation ne peut figurer que pendant un an. Elle doit mentionner ce qui est nouvel *ex : nouvel emballage, nouvelle recette…*

• ***Frais :***Utilisé pour un produit présentant au moment de la vente les caractéristiques organoleptiques et hygiéniques qu'il présentait lors de la production, ne pas avoir subi de traitement hormis la réfrigération, la pasteurisation et la conservation sous vide, et comporter une date limite de consommation inférieure à 30 jours.

• ***Pur :*** Le produit est composé d'un seul élément, afin de le distinguer d'un produit de mélange. Ex : Pur jus d'orange.

• ***Maison :*** Préparé de manière non industrielle et selon une recette traditionnelle, sur le lieu même de commercialisation, pour une vente directe au consommateur.

• ***Artisanal :*** Produit par un fabricant qualifié d' "artisan" selon la réglementation française relative au répertoire des métiers.

• ***A l'ancienne, traditionnel :*** Fabriqué selon des usages anciens répertoriés, selon des recettes traditionnelles sur le plan des dénominations et de la composition, et sans additif.

• ***Fermier :*** Produit préparé à la ferme à une échelle non industrielle sous certaines conditions et selon des techniques traditionnelles.

• ***Sans colorant, sans additif :*** Cette allégation est précisée si l'additif est autorisé dans le produit mais que celui-ci n'en contient pas.

Chapitre II : La traçabilité

1. Historique

Née dans le milieu des années 80, la traçabilité répondait alors à un simple souci logistique : elle garantissait un contrôle des flux de marchandises au sein d'une chaîne de partenaires, permettant de sérieuses économies.

A l'heure de la mondialisation économique et de la complexification des échanges, la responsabilité des chefs d'entreprise, engagée en cas de crise, ne repose plus uniquement sur une entité unique.

La récente affaire ***Coca-Cola*®** l'a d'ailleurs bien prouvé : alors que la firme d'Atlanta et ses filiales européennes disposaient d'un système de traçabilité, elles se sont vues interdire la vente de leurs produits par les gouvernements belge et français parce que leurs clients grossistes ne pouvaient tracer leurs échanges commerciaux.

La traçabilité, déclinée sous de multiples formes, va devenir dans les années qui viennent, un outil incontournable pour toutes les entreprises.

Aujourd'hui, elle concerne tous les secteurs d'activités et non plus certains secteurs exposés (agroalimentaire, pharmacie, aéronautique...). Elle s'avère indispensable pour des raisons autres que purement logistiques : relation de confiance envers le consommateur, contraintes réglementaires et légales, normalisation, rappel de produits défectueux, commerce électronique…etc. (40).

2. Définitions

2.1. Iso 8402

D'après la norme Iso 8402, la traçabilité est l'aptitude à retrouver l'historique ou la localisation d'un article ou d'une activité semblable, au moyen d'une identification enregistrée (28). Elle permet de suivre et donc de retrouver un produit ou un service depuis sa création (production) jusqu'à sa destruction (consommation).

2.2. Règlement (CE) n° 178/2002

La traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution (37Art18).

2.3. Le codex alimentarius

Selon le codex alimentarius la traçabilité, c'est la possibilité de connaître l'historique, l'application ou l'emplacement d'une entité au moyen d'identifications enregistrées, alors la notion de traçabilité englobe divers éléments comme l'origine des matériaux et des parties; l'historique de la transformation du produit; la distribution et à l'emplacement du produit après livraison (41).

Toutes ces définitions montrent bien qu'il n'existe pas encore de définition internationalement reconnue de la «traçabilité»ou «du traçage du produit»pour les produits alimentaires.

3. La traçabilité dans la politique alimentaire

La politique alimentaire efficace est requiert la traçabilité des aliments destinés aux humains et aux animaux et de leurs ingrédients. Des procédures adéquates doivent être mises en place pour faciliter cette traçabilité. Elles comprennent l'obligation pour les producteurs de veiller à disposer de procédures adaptées permettant de retirer du marché les aliments destinés aux humains ou aux animaux, en cas de risque pour la santé du consommateur. Les opérateurs doivent également tenir des registres appropriés de leurs fournisseurs de matières premières et d'ingrédients, afin de permettre l'identification de la source d'un problème. Il convient cependant de souligner que l'identification précise du parcours des aliments et de leurs ingrédients est une question complexe, qui doit prendre en compte la spécificité des différents secteurs et produits (29).

4. Supports de traçabilité

Le choix du support de traçabilité renvoie à la liberté de choix des opérateurs de retenir tel ou tel système qui sera le plus adapté aux particularités des filières. On distingue deux types de support de traçabilité : le support papier et le support informatique (33).

4.1. Support papier

L'utilisation d'un système papier est une solution qui peut être envisagée par une entreprise pour qu'elle puisse justifier sa traçabilité auprès de ses clients.

4.2. Support informatique

L'utilisation du système informatique pour la gestion de la traçabilité a l'avantage de remédier aux inconvénients que présente le support papier. Il permet une gestion facile des enregistrements sans se soucier de la durée de leur conservation. L'utilisation d'un tel système

d'identification remplace la saisie manuelle des données et élimine ainsi, les erreurs dues à la frappe. On distingue deux équipements d'identification (33).

4.2.1. Le code à barre

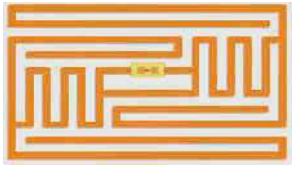
Il s'agit d'un système de marquage constitué par une succession de barres et d'espaces de différentes longueurs qui correspondent à des données numériques ou alphanumériques. Ce type de codage est systématiquement associé à un dispositif de lecture optique tel que : le crayon, le pistolet laser ou le scanner (26).

4.2.2. La RFID (Radio Frequency IDentification)

La RFID, soit l'identification par fréquence radio, est basée sur le principe suivant : n'importe quel objet peut comporter une puces ajoutés qui fournissent des informations à l'appareil de lecture qui les sollicite par ondes radio. Ces informations peuvent être utilisées pour le suivi des stocks et la traçabilité de produits. Ce système est également appelé « étiquette intelligente ».On distingue 3 types d'étiquettes intelligentes :

L'étiquette en lecture seule : elle contient des données inscrites par le fabricant et qui ne peuvent ni être modifiées, ni complétées par la suite.

L'étiquette en écriture une fois, lecture plusieurs fois : elle contient des données enregistrées par le premier utilisateur et qui pourront être lues mais ne peuvent être ni modifiées, ni complétées.



Une puce RFID utilisée par Wal-Mart

L'étiquette en lecture/écriture multiple : à la différence de la précédente, elle peut être écrite plusieurs fois, effacée, modifiée, complétée et lue plusieurs fois.

Les applications des étiquettes intelligentes restent encore peu répandues en industries agroalimentaires (33).

5. Les principes de base de traçabilité dans la chaîne alimentaire

Peuvent être résumés comme suit:

- Chaque maillon de la chaîne alimentaire (fournisseurs des exploitations agricoles, exploitations agricoles, industrie alimentaire, distribution, commerce) doit disposer d'un système d'identification et d'enregistrement qui permette la traçabilité.
- Le premier opérateur de l'industrie alimentaire enregistre et conserve une série de paramètres concernant le producteur agricole ainsi que le produit primaire.

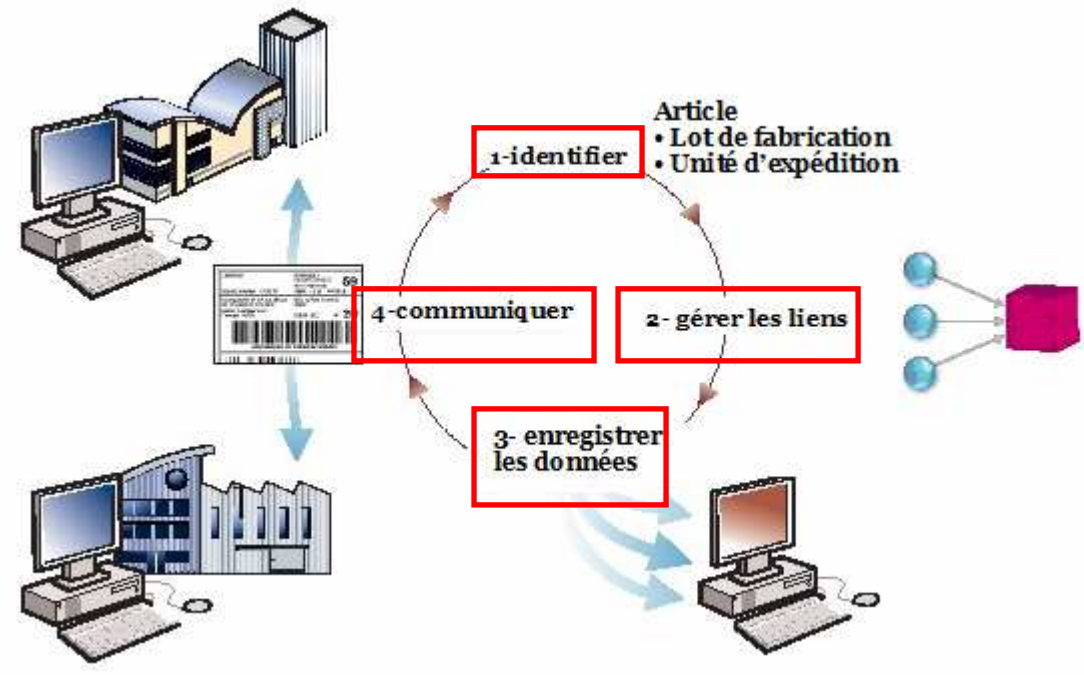
- ❖ Chaque opérateur est tenu de conserver les informations nécessaires et, le cas échéant, de les transmettre à l'opérateur suivant.
- ❖ Chaque opérateur dans l'industrie alimentaire identifie et enregistre les lots entrants.
- ❖ De plus, chaque opérateur doit s'assurer que le maillon précédent fonctionne conformément aux principes préétablis.
- ❖ Pour chaque lot de produits, chaque opérateur de l'industrie alimentaire enregistre les lots entrants dont ils sont composés.

Si cet enregistrement se révèle irréalisable ou inutile, les systèmes d'autocontrôle (ISO, HACCP) prévoient des mesures de maîtrise des risques complémentaires et les clients en sont informés (27).

Donc tout système de traçabilité implique que chaque acteur de la chaîne mette en œuvre 4 principes essentiels :

1) codifier ses articles, ses lots de fabrication, ses unités d'expédition ;
2) gérer les liens entre les produits reçus et les produits fabriqués d'une part, entre les produits fabriqués et les unités expédiées d'autre part ;
3) enregistrer les données liées aux identifiants des produits fabriqués ;
4) communiquer au partenaire aval le minimum d'informations (notamment identifiants des lots et des unités d'expédition) nécessaires à la continuité de la chaîne.

Sur tous ces points, les standards EAN vous apportent des solutions efficaces et universelles (42).



D'après GS1 France (anciennement Gencod EAN France)

La responsabilité de conserver les informations nécessaires à la traçabilité et de les transmette, le cas échéant, incombe aux opérateurs de chaque entreprise individuelle. Le système ne peut être opérationnel que si chaque maillon et chaque opérateur de la chaîne remplit réellement cette obligation. C'est pourquoi, il est indispensable que ce soit démontré pour chaque opérateur et qu'un contrôle externe soit effectué sur le système d'identification et d'enregistrement (27).

6. Les deux volets de traçabilité

La traçabilité est réussie par l'utilisation des informations mentionnées sur des étiquettes accompagnant les produits, utilisant en général le code à barres.

Ces informations, sont enregistrées et mémorisées sur une base de données, pouvant dans certains cas être gérées par un tiers technique extérieur qui joue le rôle de tiers de confiance. Ces informations concernent des lots de fabrication d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui ont été produites, fabriquées ou conditionnées dans des circonstances pratiquement identiques dans les entreprises agricoles ou alimentaires (Code de la Consommation, article R 112-5). Alors c'est un système de production et de commercialisation basé sur ces lots qui se trouve au centre de la gestion du risque par la traçabilité.

Selon la norme ISO 9000:2000 la traçabilité possède deux volets, le premier volet concerne principalement les activités de type logistique (traçabilité descendante), le deuxième est associé aux problèmes de gestion de la qualité des produits (traçabilité ascendante) (38).

6.1. Traçabilité descendante

Au moment de la livraison à l'usine, chaque lot de produits est identifié en fonction de son origine. Puis en suivant de la chaîne de transformation, chaque étape donne lieu à des contrôles qui sont enregistrés, ce suivi permet de prévenir tous les risques de défaut de fabrication, mais également de connaître l'ensemble des procédés liés à un produit (39).

Donc la traçabilité descendante a pour objectif de faciliter une diminution des coûts et du temps de réaction face à une crise. C'est un ensemble de techniques permettant de retrouver à tout moment, en tout point de la chaîne de production et de commercialisation, la localisation des produits. Ici, les prestataires de services logistiques jouent un rôle essentiel. Ils envoient les informations logistiques destinées à être enregistrées dans la base de données (mouvements des palettes en aval des sites de production, différentes ruptures de charge entre les lieux de production et les lieux de consommation, opérations à l'intérieur des plates-formes logistiques, livraisons aux points de vente, respect de la chaîne du froid) (38).

Deux en jeux stratégiques : traçabilité logistique et traçabilité produit pour assurer la gestion du risque et maîtrise la qualité (38).

TRAÇABILITE DESCENDANTE **TRAÇABILITE LOGISTIQUE** **Retrouver *la localisation* de produits en tout point de la chaîne d'approvisionnement, pour permettre leur rappel en cas de retrait** ↓ **MAITRISE DE LA QUALITE** **Suivi *quantitatif* des produits, pour *localiser* les produits, et *déterminer les destinations et les provenances***	**ORGANISATION BASEE SUR LES FILIERES TECHNIQUES ET L'ORGANISATION DES CANAUX DE DISTRIBUTION**	**TRAÇABILITE ASCENDANTE** **TRAÇABILITE PRODUIT** **Retrouver *l'origine et les caractéristiques* de produits en tout point de la chaîne d'approvisionnement** **DETERMINER LA RESPONSABILITE** **TRAÇABILITE AMONT** ↓ **TRAÇABILITE INTERNE** ↓ **TRAÇABILITE AVAL** **GESTION DU RISQUE** **Suivi *qualitatif* des produits, pour *rechercher les causes d'un problème de qualité,* en amont ou en aval de la chaîne de production**

6.2. Traçabilité ascendante

Cette forme de traçabilité mis en évidence par la norme ISO 9000:2000 . Elle se centre principalement sur le suivi qualitatif des produits pour but de rechercher les causes d'un problème de qualité, en amont ou en aval de la chaîne de production, à partir de retrouver l'origine et les caractéristiques des produits en tout point de la chaîne d'approvisionnement, ceci afin de bien cerner les problèmes de type qualitatif, et de les résoudre au moindre coût et le plus rapidement possible.

Si la traçabilité descendante est identifiable à une rencontre optimale entre la gestion des flux de produits et celle des informations qui leur sont associées, en recourant à des systèmes de codes à barre déjà largement diffusés dans les activités logistiques, la traçabilité ascendante quant à elle est liée à la gestion de la qualité.

Les deux volets de la traçabilité sont étroitement indissociables, dont le premier étant un outil fort efficace d'intervention rapide et au moindre coût en cas de risque sanitaire, et le deuxième le complétant par une recherche des causes de l'incident au niveau de la filière technique de production et de commercialisation (38).

7. La traçabilité dans différents secteurs

7.1. La traçabilité en agroalimentaire

Selon le parcoure général de fabrication d'un produit (30):

- Réception des matières premières ;
- Stockage matières premières ;
- Déstockage matières premières ;
- Production et conditionnement du produit ;
- Stockages produits finis ;
- Vente et expédition chez les clients.

Alors il y a six étapes pour faire la traçabilité

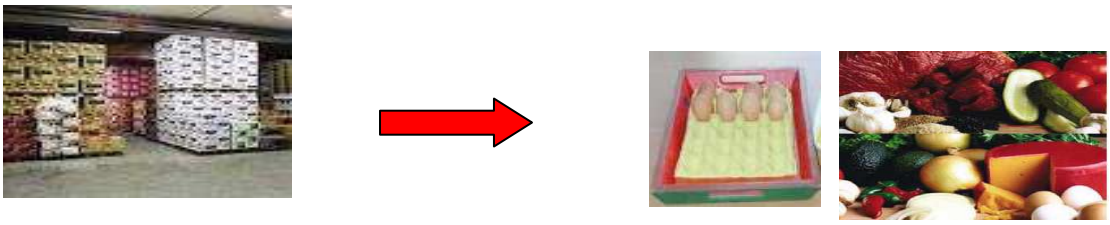
1. Réception des matières premières

- conserver le bon de livraison et la facture (nom, coordonnées des fournisseurs et nature des produits livrés « permettent souvent de retrouver les numéros de lots ») ;
- un enregistrement spécifique (formulaire ou simple agenda) peut être effectué à ce niveau en reprenant : date de livraison, fournisseur, nature des produits livrés, № de lots rattachés, DLC …etc.

2. Stockage les matières premières

Mettre en place des règles de stockage permettant notamment le respect (le premier entré premier sorti) afin d'avoir un roulement logique des matières premières selon leur durée de vie.

3. Déstockage les matières premières



- selon le besoin de production, les matières premières qui composeront le produit fini sont déstockées (fiches recettes) ;
- à ce moment une identification des matières premières utilisées (fournisseur et № de lot) doit être réalisée par un enregistrement spécifique ou étiquette conservée.

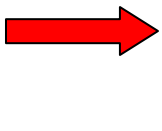
4. Production et conditionnement du produit

Afin de tracer les produits finis qui vont être envoyés chez les clients, il faut marquer sur l'emballage un numéro de lot permettant de faire le lien avec les matières premières tracées et le jour de fabrication. Ce lot (nature, taille, identification) est au libre choix du fabricant.

5. Stockage produits finis

Tout comme le stockage des matières premières, des règles de stockage doivent être mise en place afin d'envoyer chez le client les produits finis qui ont une DLC plus courtes (respect le premier entré premier sorti).

6. Vente et expédition chez les clients



Il est nécessaire d'identifier (nom, coordonnées) au minimum les clients de l'entreprise afin de les contacter en cas de retrait.

Si l'entreprise souhaite un retrait ciblé et précis (réduction coût et préservation de son image de marque), la traçabilité avale devra être d'avantage fine : nature des produits et les lots pour chaque client.

7.2. Traçabilité des animaux

Les éleveurs ou les propriétaires d'animaux vivants ont eu, depuis très longtemps, le souci d'identifier leurs animaux pour les retrouver (en cas de perte ou de vol), pour les orienter vers tel ou tel secteur de production ou d'activité, ou pour les valoriser.

Les trois principaux systèmes d'identification utilisés:

- soit à un document signalétique, attestation ou certificat pouvant se référer à un signe distinctif, ou à une marque, identifiant l'animal. Ce document était détenu par le responsable de l'animal identifié, et éventuellement enregistré par une autorité nationale ;
- soit à une simple marque corporelle apposée directement sur le corps de l'animal (peau, cornes, sabots, pattes, bec, etc.) ;
- soit à une marque extérieure amovible (collier, bagues, etc.) attachée à l'animal (32).

7.2.1. La traçabilité dans le domaine de l'alimentation animale

L'étiquetage des matières premières utilisées par l'industrie de la nutrition et de l'alimentation animales doit comporter le nom, l'adresse du fournisseur et les garanties nutritionnelles. Cet étiquetage permettrait aux industriels de l'alimentation animale de vérifier si, à la suite de l'interdiction des graisses d'origine animale, ne sont pas utilisés, en substitution, des ingrédients qui sont susceptibles de poser eux mêmes problème parce qu'ils exigent des traitements particuliers ou bien parce qu'ils sont interdits pour des raisons de sécurité (31).

7.2.2. La traçabilité des bovines

Suite à la crise de la vache folle, la France les a redéfinies en 1998 pour répondre aux exigences européennes de traçabilité de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

L'identification se fait par : boucle plastique posée sur chaque oreille, agréée, couleur saumon, avec 10 chiffres précédés du code pays (FR pour la France) matérialisés également par un code à barre :

- les 2 premiers chiffres correspondent au chiffre du département ;
- les 4 derniers chiffres (caractères gras, facilement lisibles) sont le numéro de travail (34).

7.2.3. La traçabilité de la viande bovine

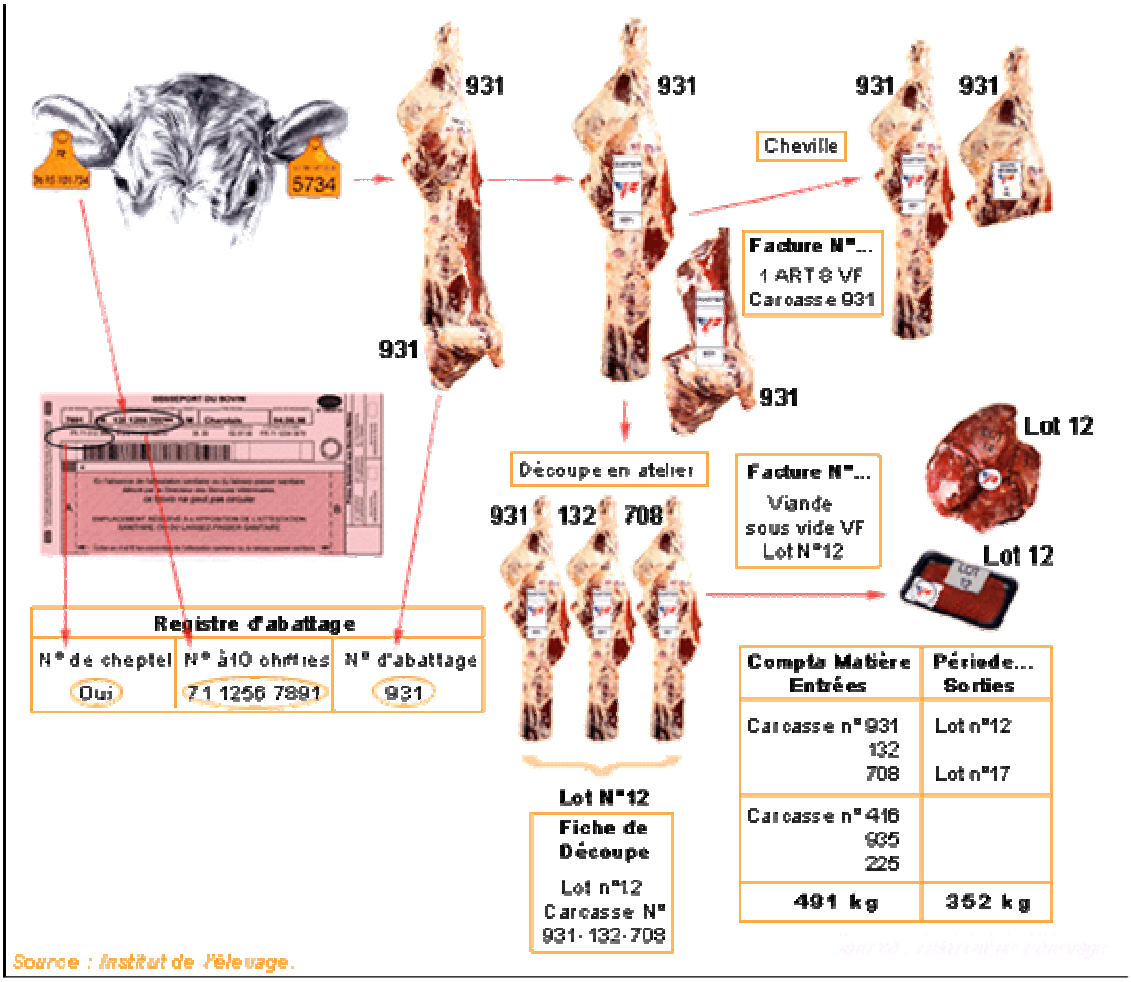
C'est un système, généralisé par l'Interprofession Bétail et Viandes dès 1990, permet le transfert ininterrompu de l'élevage à la distribution, d'informations de nature réglementaire ou volontaire à destination du consommateur, pour assurer sa sécurité alimentaire et l'informer. La procédure de traçabilité s'appuie sur le système d'identification, dotant les animaux d'une véritable carte d'identité individuelle sans laquelle ils ne peuvent circuler.

Lors de son arrivée à l'abattoir, l'animal doit obligatoirement être accompagné de son passeport, indiquant son numéro d'identité.

En correspondance avec ce numéro d'identité, un numéro d'abattage est apposé à l'encre sur la carcasse, puis reporté sur les pièces de découpe. L'abattoir doit être capable, à tout moment, de retrouver le numéro d'identité de l'animal à partir de ce numéro d'abattage.

La carcasse dirigée vers le boucher continue d'être identifiée par report de ce numéro sur les factures. De même, celle qui est livrée à des entreprises de transformation, est identifiée à chaque étape par son numéro d'abattage, puis par un numéro de lot, reporté sur la facture destinée au point de vente (35).

Les étapes



Le sigle Viande Bovine Française

Le sigle Viande Bovine Française, qui garantit une viande issue d'animaux nés, élevés et abattus en France (35).

7.3. Traçabilité dans la filière lait

Les produits laitiers sont particulièrement sensibles aux contaminations bactériennes dangereuses. Dans ce cas, on doit être en mesure de retirer de la consommation tous les produits issus du même lot. Un numéro de lot sur l'emballage identifie le produit. Grâce au code barre et au numéro du département de fabrication, on peut remonter jusqu'au fabricant. Celui-ci doit ensuite être en mesure de déterminer la citerne à l'origine du lot et les services vétérinaires peuvent identifier, le cas échéant, la vache malade (36).

7.4. Traçabilité dans la filière de la pêche

La filière pêche est peu ou pas structurée par rapport aux filières lait et viandes. Peu d'informations sont archivées et transmises. Afin d'honorer la commande, un mareyeur regroupera du poisson provenant de différents chalutiers, de zones de pêche différentes et présentant un niveau de fraîcheur homogène pour le lot ainsi constitué. Le poisson non vendu le jour même est repris pour être commercialisé le lendemain mais ne retrouvera pas forcément la caisse dans laquelle il se trouvait à son départ de chez le mareyeur (gestion de la resserre). Certaines demandes en matière de traçabilité, comme le suivi de la date de pêche, peuvent être difficiles à réaliser en raison des équipements des navires et ne sont pas forcément des indicateurs appropriés aux attentes des consommateurs : la fraîcheur du poisson dépend plus des pratiques en mer, lors du débarquement et dans le circuit de distribution que de la seule date de pêche (31).

Partie II

Etude critique de l'étiquetage des vingt produits exposés sur le marché

Partie II : Etude critique de l'étiquetage des vingt produits exposés sur le marché.

1. Matériels et méthodes

1.1. Matériels

Pour une prise de photos correctes et claires des étiquettes en raison des contraintes dimensionnelles quelque soit leurs dimensions, formes et malgré leurs complexités des caractéristiques de l'écriture et les couleurs des images donnant ainsi à l'ensemble un contraste de résolution difficile de mettre à point, c'est dans cet optique que nous avons utilisés un appareil photo numérique professionnel et un scanner.

1.1.1. L'appareil photos

Caractéristiques

- digital camera « FinePix A820 » FUJIFILM ;
- nombre effectif de pixels sont 8,3 millions de pixels (8,3 MegaPixels) ;
- zoom numérique est environ 7,6X (utilisation conjointe avec l'objectif zoom optique 4x : Echelle de zoom max : environ 30,4X).

1.1.2. Scanner

Caractéristiques

- HP Scan Jet 2400 USB ;
- Résolution: 1200 dpi ;
- Format du scanner: A4 ;
- Profondeur Couleur: 48 bits ;
- Résolution optique Vertical ;
- Plateforme: MAC/PC.

1.2- Méthodes

Par devant une traçabilité réelle des produits alimentaires pour une prévention et un suivi sur la composition normalement utile de chaque produit et ceci dans un but de rassembler des renseignements pouvant avoir une considération dans un but de protection hygiénique ou sur un quelconque problème de santé publique, c'est dans ce contexte que la réglementation en

vigueur exige dans le décret exécutif № 05-484 du 22 décembre 2005, relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, les règles à respecter ; ainsi que la signification exacte de l'étiquetage comme des mentions, indications, marque de fabrique ou de commerce, image ou signe se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se referant a cette denrée alimentaire et faisant corps à l'emballage et doivent être visibles, lisibles et indélébiles.

C'est en raison de cette approche juridique et conventionnelle, que j'ai étalé le temps de recueillement des étiquettes sur près de six mois (de septembre 2007 à février 2008) pour réunir un maximum d'unités et cela à partir des produits faisant objet de contrôle au niveau du laboratoire régional de la police scientifique de Constantine dans sa section d'expertise alimentaire, comme ceux mis a la vente au niveau des magasins d'alimentation générale que des grandes surfaces des trois villes de Constantine, Annaba et Taref, donnant ainsi un échantillonnage le plus représentatif possible a partir duquel j'ai sélectionné celles qui m'ont parues les plus caractéristiques et regroupant des produits de larges consommations au nombre de vingt (20) comme les boissons, céréales, produits laitiers et leurs dérivés…etc.

De ces étiquettes retenues, mon étude s'est basée sur une observation détaillée et minutieuse, d'une lecture comparative des différents éléments de composition d'une étiquette rénummérée par la législation spécifique sur des mentions obligatoires regroupant les renseignements caractéristiques à chacun des produits base à une éventuelle traçabilité et suivi pour une identification complète et même pour une confrontation de la composition réelle du produit en question, pour pouvoir accéder à un mécanisme de gestion de risque efficace et une sécurité alimentaire qui demeurent des préoccupations constantes pour les acteurs de la chaîne alimentaire, les professionnels, producteurs, transformateurs, distributeurs qui doivent identifier et résoudre les points critiques, respecter la réglementation, effectuer des autocontrôles.

Tout en mentionnant que les consommateurs eux aussi doivent être informes de la nature des produits et savoir manipuler et conserver les produits qu'ils achètent grâce a son étiquetage bien identifiable dont les objectifs seraient de :

- Déterminer l'origine de composants des produits alimentaires, connaître les conditions de production et de distribution des produits ;

- Faciliter le retrait du marché des produits susceptibles de présenter un risque ;
- Etre un outil d'amélioration de la qualité hygiénique (DLC…) et gustative (label, Agriculture BIO…) du produit.

Par conséquent, la protection du consommateur découle du respect de l'application stricte et surveillée de la réglementation d'une formulation de l'étiquetage des produits alimentaires base pour une réelle traçabilité.

2. Résultats et discussion

A travers les illustrations en photos des divers étiquettes objet d'études, nous avons présentés en face de chacune de ces dernières un commentaire sur les éventuelles remarques et observations d'appréciation sur les renseignements retrouvés, comme un résultat de base pour une discussion par comparaison aux normes émises par la législation.

Produit/1 Boisson sucré sans gaz

فارس
مشروبات
سكرية بدون غاز
servir frais
25 cl
Lot N°:
يحفظ في مكان بارد
بعيد عن أشعة الشمس
Jv Fv Ma Av Ma Jn Ju Au Sp Oc Nv Dc 2007 2008 2009
Limonaderie MAMI Avenue de Roumanie - Constantine -

Produit/1

La dénomination de vente : *boisson sucré sans gaz*, dans la liste des ingrédients le fabricant a mentionné l'utilisation d'un édulcorant (E 950) donc il doit obligatoirement le déclarer à la suite de la dénomination de vente du produit (produit édulcoré sans sucres ajoutés) ou (produit édulcoré partiellement sucré) selon l'article 07 de l'arrêté interministériel du 15 décembre 1999 relatif aux conditions d'utilisation des édulcorants dans les denrées alimentaires.

La liste des ingrédients :

- contient sept (07) substances ;
- dans le cas d'utilisation d'un édulcorant avec le sucre il faut mentionner ses taux d'utilisations (édulcorant et sucre) dans la denrée alimentaire ;
- contradiction entre l'arôme déclaré dans la liste des ingrédients (arôme fraise au lait) et les deux mentions différentes et confuses (abricot et goût de pèche au lait est rayée avec une ancre de stylo) ;
- quels sont les additifs utilisés (émulsifiant et colorant), il faut les indiquer par leur nom de catégorie fixé à l'annexe de l'arrête interministériel du 14 février 2002 fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires.

La quantité nette : 25 cl.

L'indication de la date : sur le bouchon de la bouteille.

Les conditions particulières de conservation : conserver dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

Responsable : limonaderie MAMI Avenue de Roumanie Constantine, l'adresse est insuffisante.

Le pays d'origine et /ou de provenance : ALGERIE

Le numéro de lot : il n'existe pas sur l'étiquette ni sur le bouchon.

La langue : Arabe et l'adresse en langue française.

Commentaires :

Eléments positifs :

- bouteille en plastique hermétique.

Eléments négatifs :

- l'absence de déclaration d'utilisation d'un édulcorant à la suite de la dénomination de vente ;
- radiation (ذوق الخوخ بالحليب) et rajout (مشماش) sur l'étiquetage et ces applications sont interdites selon l'article 06 (art.05 bis) de décret exécutif n° 05-484 du 22 décembre 2005 ***« Toute surcharge ou rajout sur l'étiquetage est interdit »*** ;
- le mot مشماش n'existe pas dans la langue arabe et le mot juste c'est مشمش
- On déclare un goût de pêche sur l'étiquette, par contre le goût est celui d'abricot ;
- absence du numéro de lot même sur le bouchon ;
- absence du nom de la catégorie des additifs utilisés.

Etiquetage non conforme à la réglementation en vigueur.

Produit/2 Chocolat

Produit/2
La dénomination de vente : elle n'existe pas.
La liste des ingrédients : farine _ graisse végétale_ sucre_ amidon de maïs _ lécithine_ bicarbonate_ cacao arôme_ chocolat.
Farine de quoi ? De blé dur, de blé tendre, de maïs …
Selon la liste des ingrédients nous pouvons considérer que la quantité utilisée de *lécithine* et de *bicarbonate* sont supérieurs à la quantité de chocolat, ce qui n'est pas normal, par rapport au goût dominant du chocolat, donc la liste des ingrédients n'est pas par ordre décroissant.
La quantité nette : elle n'existe pas.
L'indication de la date : date de péremption 09 mois et dans l'espace réservée à la date de fabrication il y a quatre chiffres inconnus.
Les conditions particulières de conservation : A conserver dans un endroit frais et à l'abri de rayons de soleil.
Il y a une différence entre les deux langues concernant les conditions de conservation.
Responsable : BISCUITERIE ET CONFISERIE DE L'OUEST
16, Bd de la république RELIZANE Tel.: 046 92 93 88 et autre numéro de téléphone 04 92 93 88.
Le pays d'origine et /ou de provenance : ALGERIE.
Le numéro de lot: il n'existe pas.
La langue : Arabe et Française.

Commentaires :

Eléments positifs :
- emballage en plastique hermétique ;
- l'étiquetage visible lisible et indélébile.

Eléments négatifs :
- absence de la dénomination de vente;
- présentation les ingrédients par ordre non décroissant;
- présentation d'une image qui montre l'existence du lait (seau de lait) mais n'existe pas sur la liste des ingrédients ;
- absence de la quantité nette ;
- absence du numéro de lot ;
- absence de la date de fabrication ;
- dans l'adresse de producteur il y a deux numéros de téléphone différents entre les deux langues (arabes et françaises).

Etiquetage non conforme à la réglementation en vigueur.

Produit/3 Boisson aromatisée

Produit A

Produit B

Composition : eau, sucre, arome, émulsion, colorant alimentaire, acide citrique, conservateur.
المكونات : ماء، سكر، عطر، مستحلب، ملون غذائي، محافظ.

Produit/3

Malgré les deux produits ont les mêmes (nom commercial, dénomination de vente, l'adresse de responsable, date fabrication 2008)

La dénomination de vente : *boisson d'orange « Tindy »*.

La liste des ingrédients :

Produit A/ Eau traitée, sucre, émulsion d'orange, acidifiant E330, colorant E110, conservateur E201, saccharine E954, aspartame E951, CMC.

Dans ce cas (utilisation les édulcorants «E954, E951 ») la mention « *produit édulcoré* » à la suite de la dénomination de vente ainsi que leurs taux d'utilisations et la mention "*contient une source de phénylalanine*" sont obligatoires selon l'article 7 de le décret exécutif n° 05-484 du 22 décembre 2005 « ***Les denrées alimentaires édulcorées comportent les mentions d'étiquetage suivantes: la mention "produit édulcoré sans sucres ajoutés" ou "produit édulcoré partiellement sucré" à la suite de la dénomination de vente du produit; la nature de l'édulcorant utilisé … ainsi que son taux d'utilisation dans la denrée alimentaire prête à la consommation; la mention "contient une source de phénylalanine", si l'aspartame est utilisé… »***

Produit B/ Eau, sucre, arôme, émulsifiant, colorant alimentaire, conservateur.

Le catégorie des ingrédients (émulsifiant, colorant alimentaire, conservateur) ne suffise plus à répondre aux exigences de l'étiquetage, le type d'arôme, de colorant et de conservateur doit être précisés.

La quantité nette : 33 cl dans les deux produits

L'indication de la date : sur le bouchon et délébile

Les conditions particulières de conservation : A conserver dans un endroit frais et à l'abri de soleil

Responsable :

produit A/

Est. Laatiki Readh, préparation des jus et conditionnement les produits alimentaires, cité 616 log. Aine Oulmane Sétif Tél : 062 08 92 26.

Produit B/

Est. Maram pour le jus, cité 616 log. Aine Oulmane Sétif Tél : 074 38 05 02.

Le pays d'origine et /ou de provenance : ALGERIE

Le numéro de lot : il n'existe pas dans les deux produits

Commentaires :

Eléments positifs : les deux produits

- l'étiquette est visible, lisible et indélébile à l'exception de la date de fabrication sur le bouchon.

Eléments négatifs :

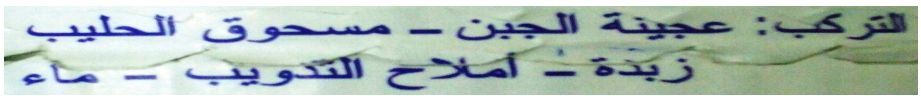
- absence de la mention produit édulcoré à la suite de la dénomination de vente ainsi que leurs taux d'utilisations et la mention "contient une source de phénylalanine" dans le produit A;
- absence du type de chaque ingrédient dans le produit B ;
- la comparaison entre les deux produits A et B, peut ressortir que l'un des deux est falsifié.

Etiquetage non conforme à la réglementation en vigueur.

Produit/4 Fromage en portion

Produit A (fromage fondu)

Produit B(fromage fondu)



Produit/4

La dénomination de vente : Fromage Fondu à Tartiner et sans dénomination en langue arabe.

La liste des ingrédients : selon le décret exécutif n° 05-484 du 22 décembre 2005 à l'rticle14 (art.12 ter.) **« *Sont dispensées de l'indication de leurs ingrédients, les denrées alimentaires suivantes :…les fromages, beurres, laits et crèmes fermentés, dans la mesure où ces denrées n'ont subi l'adjonction que de produits lactés, d'enzymes et de cultures de micro-organismes nécessaires à leur fabrication ou que du sel nécessaire à la fabrication des fromages autres que frais* ».**

Mais dans le cas où le fabricant a cité cinq (05) substances, il faut qu'il mentionne de quels sels de fonte s'agit-il (il y a dix sels de fonte autorisés selon l'arrêté interministériel du 14 février 2002 fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires. Voir l'annexe le tableau VII).

La quantité nette : le produit A est 240 g, le produit B aucune mention

L'indication de la date : ***produit A*** / 15 AVR.2008 15 JUIL.2008

Produit B/ 13 AVR.2008 13 JUIL.2008

L'indication de la date est écrite avec une encre délébile, pouvant induire le consommateur en erreur.

Les conditions particulières de conservation : A conserver entre +4° et +8°

Responsable : fromagerie super star lot J N°44-Draria-

Le pays d'origine et /ou de provenance : ALGERIE.

Le numéro de lot : il n'existe pas dans les deux produits c'est une infraction selon l'article 11(art.12) au décret exécutif n°05-484 du 22 /12/2005 ***« Le lot de fabrication est identifié par une indication comportant une référence à la date de fabrication. Cette indication est précédée de la mention « lot ». »***

Commentaires :

Eléments positifs :

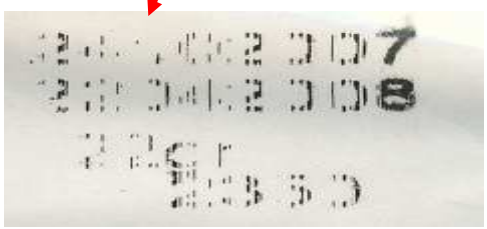
- emballages en papier hermétiques ;
- l'illustration d'une image par des couleurs satisfaisantes à l'emballage du produit A ;
- la mention du taux en matières grasses (40 %) au produit A.

Eléments négatifs :

- l'absence de la dénomination de vente en langue arabe ;
- dans la liste des ingrédients le fabricant ne déclare pas de quels sels de fonte utilisée dans la fabrication de leur produit ;
- l'absence du numéro de lot ;
- l'utilisation d'une encre délébile facilement pour l'indication de la datte de fabrication ;
- l'absence de l'indication de la quantité nette au produit B ;
- le produit B peut être un produit falsifié ou un produit légal, mais la mauvaise impression de son étiquette, ne l'autorise nullement sa mise sur le marché.

Etiquetage non conforme à la réglementation en vigueur.

Produit/5 Pomme de terre



Produit/5

La dénomination de vente : Batata chips.
La liste des ingrédients : la liste contient quatre substances.
La quantité nette : l'étiquette de ce produit ne comporte pas la quantité nette dans le même champ visuel de la dénomination de vente selon le décret exécutif n°05-484 du 22 /12/2005 à l'article 08 *« **Art. 6 bis. . Les mentions relatives à la dénomination de vente et à la quantité nette doivent être regroupées dans le même champ visuel ».***
L'indication de la date : mauvaise impression de la date de fabrication et le DLC de façons illisibles.
Les conditions particulières de conservation : conserver au sec et à l'abri de la lumière.
Responsable : Sarl Snax zone industrielle Baba Ali Alger –Algérie Télé : (021)30 93 71.
Le pays d'origine et /ou de provenance : ALGERIE.
Le numéro de lot : il n'existe pas.
La langue : Arabe et française.

Commentaires :
Eléments positifs :

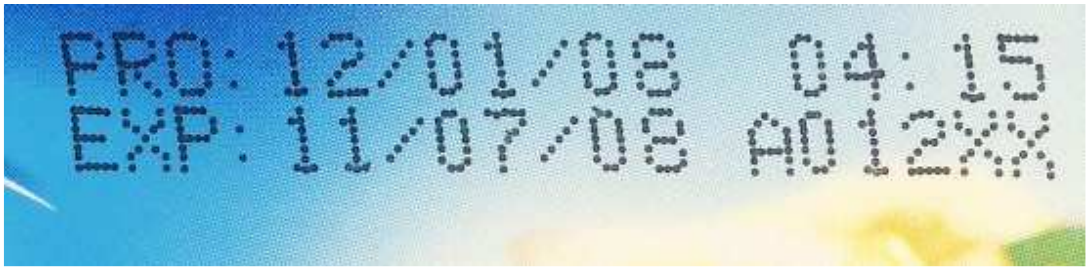
- un emballage en plastique hermétique ;
- bonne impression sauf la date de fabrication ;
- utilisation d'une image qui reflète le contenu.

Eléments négatifs :

- infraction dans la révélation de la quantité nette, dont il faut la révéler dans le même champ visuel de la dénomination de vente ;
- mauvaise impression de la date de fabrication et la DLC de façon illisible ;
- absence du numéro de lot.

Etiquetage non conforme à la réglementation en vigueur.

Produit/6 Dérivé du lait



Produit/6

La dénomination de vente : La dénomination de vente doit indiqué la nature exacte de la denrée, elle doit normalement être spécifique et non générique, alors que la dénomination de vente dans ce produit ***« chef »*** qui n'explique pas la nature exacte (fromage ou beurre).

La liste des ingrédients : il y a une contradiction dans la déclaration concernant l'utilisation du lait sans matières grasses et en présence du fromage et beurre.

La quantité nette : 4×100 g normalement la déclaration de la quantité nette est de 400g composant de 4 barres fraîcheur , selon le décret exécutif n°05-484 du 22 /12/2005 à l'article 08 quater Alenia 2 de l'art.11 ***« Lorsqu'un préemballage est constitué de deux ou de plusieurs emballages individuels contenant la même quantité de la même denrée alimentaire et qui ne sont pas considérés comme unités de vente, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette totale et le nombre total des emballages individuels. »***

L'indication de la date : l'indication de la date de fabrication et la DLC sont correctes, mais dans le même champ il y a un code anonyme (AO12XX).

Les conditions particulières de conservation : A conserver entre +4° et +8°

Responsable : spa produits laitier SAWSEN Masafran II partition 18A Kliaa TIPAZA pour spa fromagerie bel Alger

Le pays d'origine et /ou de provenance : ALGERIE.

Le mode d'emploi : dans l'emballage de ce produit il existe une seule recette pour la préparation d'une seule denrée (boureque)

Le numéro de lot : il n'existe pas malgré l'obligation dans le décret exécutif n°05-484 du 22 /12/2005 à l'article 11(art.12 septiès Alenia 2) ***« Le lot de fabrication est identifié par une indication comportant une référence à la date de fabrication. Cette indication est précédée de la mention « lot ». »***

Commentaires :

Eléments positifs :

- emballage en papier fort hermétique ;
- bonne impression ;
- utilisation des couleurs et des images satisfaisantes ;
- présentation d'un tableau de valeur nutritionnelle.

Eléments négatifs :

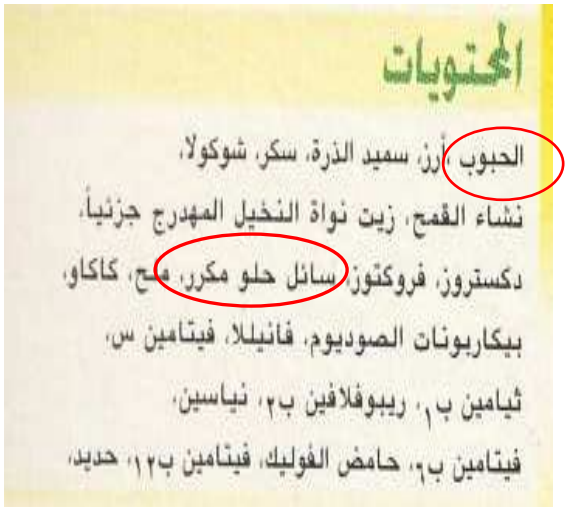
- la dénomination de vente dans ce produit ***« chef »*** n'explique pas la nature exacte de la denrée (fromage, beurre ou autres) ;
- dans la liste des ingrédients, il y a une incompréhension, ou le fabricant déclare l'utilisation du lait sans matières grasses en présence du fromage et beurre ;
- absence du numéro de lot ;
- dans le même champ visuel de la date de fabrication, il existe un code inconnu (AO12XX).

Etiquetage non conforme à la réglementation en vigueur.

Produit/7 Céréale

Produit A

Produit B



Produit/7

La dénomination de vente : elle existe en langue anglaise (langue inaccessible par la majorité des consommateurs Algériens).

La liste des ingrédients : les substances qui la compose sont vagues, à titre d'exemple - le composant ***liquide sucré,*** s'agit- il du sucre dont la formule CnH2nOn ou édulcorant ? – ***les céréales,*** de quel céréale s'agit-il? sachant qu'il y a une grande variété.

La quantité nette : ***produit A/*** dans le même champ visuel de la dénomination de vente il mentionne le poids sous forme 40 G, alors que l'unité international du poids c'est le gramme « g». En langue Arabe l'utilisation des chiffres indiens qui sont appliqués dans la région du moyen orient sont incompréhensibles pour la majorité de la population algérienne.

L'indication de la date : l'indication de la date de fabrication et la DLC sont correctes sur les deux produits.

Les conditions particulières de conservation : aucune mention concernant les conditions de conservation.

Responsable : l'adresse de l'importateur sous forme de cachet humide, qui peut s'effacer facilement (exemple : l'adresse est effacé sur l'emballage de produit B).

Le pays d'origine et /ou de provenance :

Société DHAHER des industries alimentaire LEBANON.

Le mode d'emploi : Le mode d'emploi est indiqué de façon à permettre un usage approprié de cette denrée.

Le numéro de lot : il n'existe pas dans les deux produits.

La langue : Arabe et anglaise (langue inaccessible à la majorité des consommateurs Algériens).

Commentaires :

Eléments positifs :

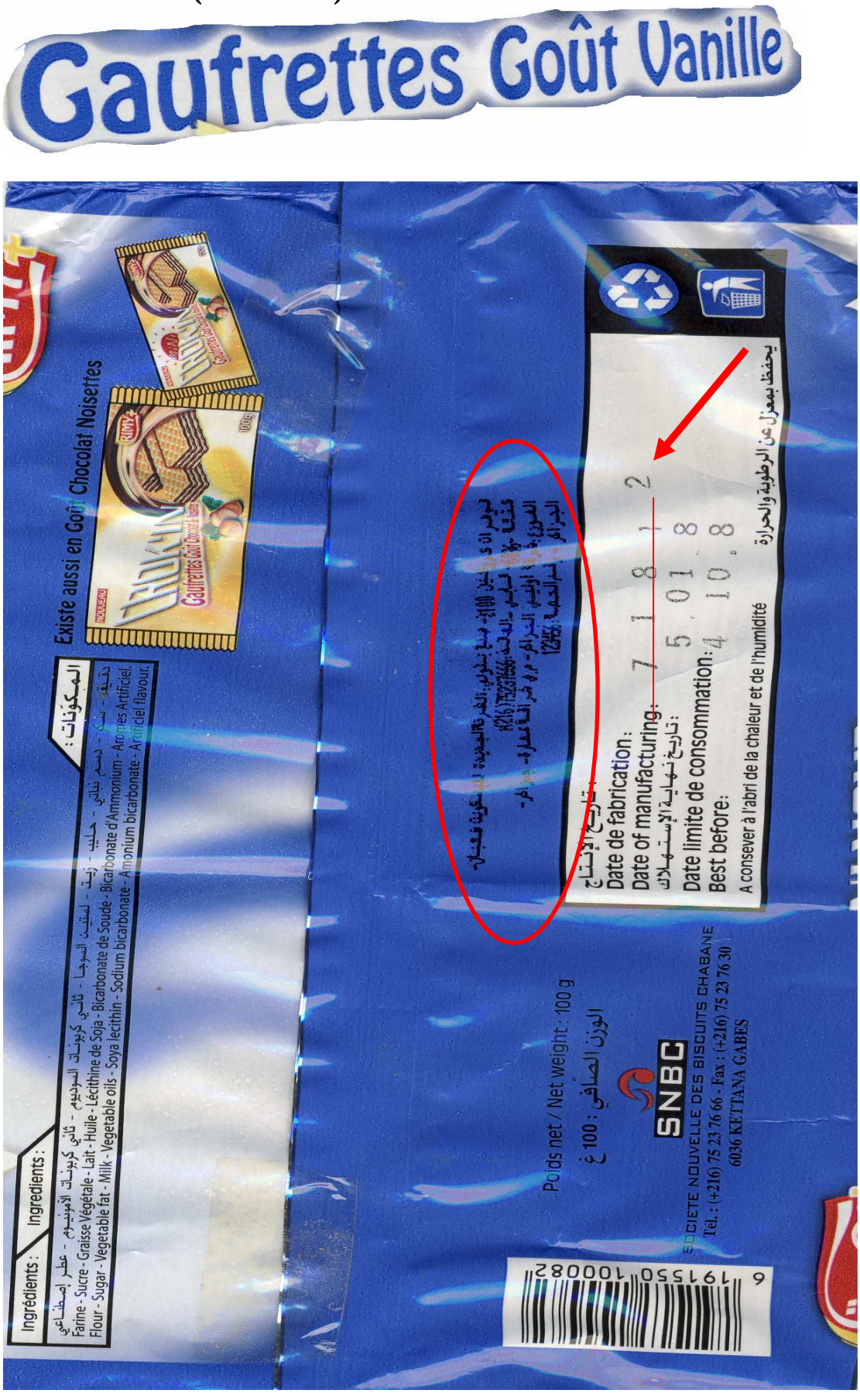
- emballage en papier fort et hermétique ;
- bonne impression sauf l'adresse de l'importateur ;
- des dessins colorés intéressants pour une catégorie bien déterminée (enfants) ;
- présentation d'un tableau de valeur nutritionnelle.

Eléments négatifs :

- la dénomination de vente par une langue incompréhensible ;
- dans la liste des ingrédients il y a une incompréhension de quel type de céréale utilisé et qu'est ce qu'un liquide sucré (le fabriquant mentionne comme ingrédients : céréale-…-liquide sucré…etc.) ;
- l'adresse de l'importateur est écrite avec une ancre ordinaire pouvant s'effacer facilement (exemple : l'adresse est effacé sur l'emballage de produit B) ;
- aucune mention concernant les conditions de conservation ;
- absence du numéro de lot (sur les deux emballages).

Etiquetage non conforme à la réglementation en vigueur.

Produit/8 Céréale (Gaufrettes)


Gaufrettes Goût Vanille
Existe aussi en Goût Chocolat Noisettes
Ingrédients : Ingredients :
Farine - Sucre - Graisse Végétale - Lait - Huile - Lécithine de Soja - Bicarbonate de Soude - Bicarbonate d'Ammonium - Aromes Artificiel.
Flour - Sugar - Vegetable fat - Milk - Vegetable oils - Soya lecithin - Sodium bicarbonate - Ammonium bicarbonate - Artificiel flavour.
Poids net / Net weight : 100 g
الوزن الصافي : 100 غ
SNBC
SOCIETE NOUVELLE DES BISCUITS GHABANE
Tél. : (+216) 75 23 76 66 - Fax : (+216) 75 23 76 30
6036 KETTANA GABES
Date de fabrication : 7 1 8 1 2
Date of manufacturing :
تاريخ نهاية الإستهلاك :
Date limite de consommation : 5 01 8
Best before : 4 10 8
A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité
يحفظ بمعزل عن الرطوبة والحرارة

Produit/8

La dénomination de vente : gaufrettes (goût vanille).
La liste des ingrédients : existe dix (10) substances.
La quantité nette : 100g.
L'indication de la date : date de fabrication /5 01 8, DLC /4 10 8 et un autre numéro inconnu (la mention de la date n'est pas claire, peut induire le consommateur en erreur).
Les conditions particulières de conservation : A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
Responsable : SNBC société nouvelle des biscuits chabane télé :(216)75 23 76 66 – fax :(216)75 23 76 30 6036 KETTANA GABES et les coordonnées de l'importateur sont illisibles.
Le pays d'origine et /ou de provenance : TUNISIE
Le numéro de lot : il est imprimé avec l'adresse de l'importateur par une écriture illisible
La langue : arabe et française

Commentaires :

Eléments positifs :

- emballage alimentaire hermétique ;
- bonne impression sauf l'adresse de l'importateur et le numéro du lot ;
- utilisation d'une dénomination de vente bien claire « gaufrette goût vanille » ;
- utilisation de la langue arabe et française les plus intelligibles ;
- mentionne des logos pour protection de l'environnement et mode de conservation ;
- la couleur de l'emballage est satisfaisante pour toutes les catégories de consommateurs ;
- présentation du contenu par un dessin qui permet d'identifier le produit.

Eléments négatifs :

- l'indication de la date de fabrication de façon pouvant induire le consommateur en erreur ;
- dans la liste des ingrédients, il y a une incompréhension sur le type de la farine utilisé (le fabriquant mentionne comme ingrédients : farine - sucre…etc.) ;
- l'adresse de l'importateur est illisible (mauvaise écriture) ;
- dans la première face de l'emballage une mention NOUVEAU, cette allégation ne peut figurer que pendant un an ;
- le numéro de lot est illisible.

Etiquetage non conforme à la réglementation en vigueur.

Produit/9 Céréale (Pâtes)

EMRC
2001
THE ARCH OF EUROPE
GOLD STAR AWARD
FOR QUALITY
SIM
Marque déposée
6 130351 000146
القيمة الغذائية
Valeur Nutritionnelle:
(Valeur moyenne pour 100g)
Valeur énergétique: Kcal. 358 KJ 1510 القيمة الطاقوية
Protéines: 13.0 g 13.0 غ بروتينات
Glucides: 73.0 g 73.0 غ الغلوسيدات
Amidon: 71.5 g 71.5 غ النشويات
Sucres: 1.5 g 1.5 غ السكريات
Lipides (sans cholestérol) 1,5 غ ليبيد (خال من الكلسترول)
يحفظ من أشعة الشمس و الرطوبة
A conserver à l'abri de la lumière
صنع من طرف مجمع سيم المطحنة الصناعية للمتيجة
م.ص عين الرمانة ص.ب 51 - موزاية - الجزائر
عجائن غذائية مصنوعة 100% من القمح الصلب
Product by Group SIM SPA, Mouzaïa
ALGERIA
Pasta products with Durum
Wheat semolina
Fabriqué par Groupe SIM SPA
(Semoulerie Industrielle de la Mitidja)
Z.I. Ain Romana BP 51 Bis 09210
Mouzaïa (W. Blida) ALGÉRIE
Tél: 025.38.11.06 - Fax: 025.38.11.05
Site Internet: www.sim-spa.dz
Pâtes alimentaires de semoule
supérieure 100% Blé dur
يستحسن إستهلاكه قبل
سنة من تاريخ الإنتاج
à consommer de préférence
avant une année à partir
de la date de fabrication
F 02 12 07 18:38

Produit/9

La dénomination de vente : pâtes (langue d'oiseau)
La liste des ingrédients : pâtes alimentaires de semoule supérieure 100% blé dur
La quantité nette : 500g
L'indication de la date : F 02 12 07 18 :28 A consommer de préférence avant une année à partir de la date de fabrication
Les conditions particulières de conservation : la traduction en langue française n'est pas complète (A conserver à l'abri de la lumière و يحفض من أشعة الشمس الرطوبة)
Responsable : fabriqué par groupe SIM spa Z.I. Ain Romana BP 51 Bis 09210 Mouzaia (W.Blida) ALGERIE
Tél. :025.38.11.06 Fax : 025.38.11.05
Site internet : www.sim-spa.dz
Le pays d'origine et /ou de provenance : produit local est caractérisé par le code 613 (sur le code à barre)
Le mode d'emploi : pas de mode d'emploi
Le numéro de lot : pas de numéro du lot (selon le décret exécutif n° 05-484 du 22 /12/2005 oblige l'application de la mention du numéro du lot à partir du 26/06/2006)
La langue : arabe et française

Commentaires :
Eléments positifs :

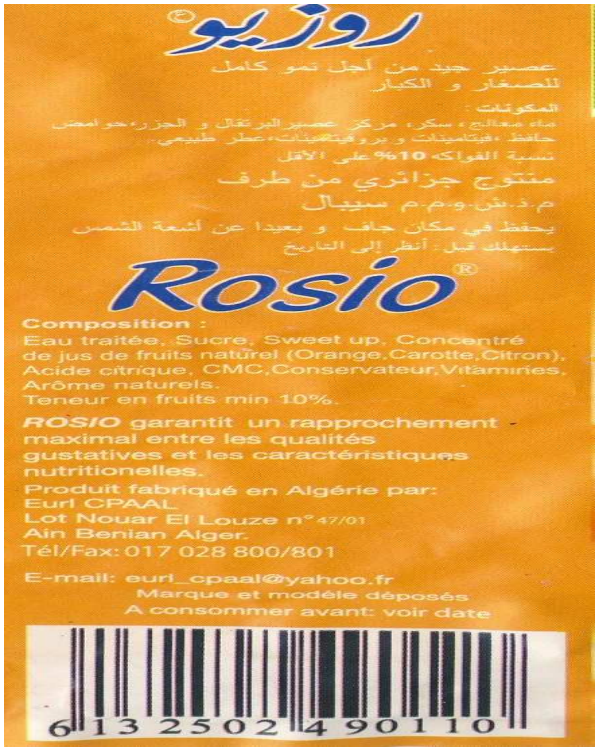
- emballage alimentaire hermétique ;
- bonne impression sauf la date de fabrication ;
- utilisation d'une dénomination de vente Bien claire « langue d'oiseau » ;
- utilisation de la langue arabe et française les plus intelligibles ;
- mention des logos pour protection de l'environnement et mode conservation ;
- une partie de l'emballage est transparente qui permet d'identifier le contenu facilement ;
- présentation d'un tableau de valeur nutritionnelle pour une alimentation équilibrée.

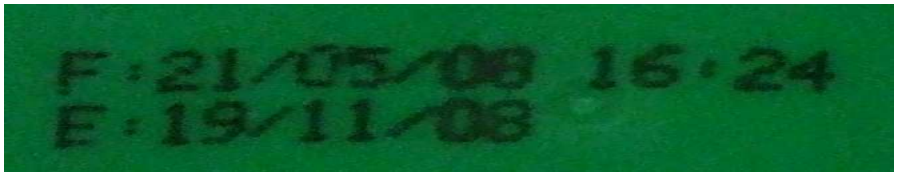
Eléments négatifs :

- faute d'orthographe dans la langue arabe يحفض من أشعة الشمس و الرطوبة et le juste mot c'est يحفظ, aussi la mention en français est différente «A conserver à l'abri de la lumière » ;
- dans la première face de l'emballage la mention « NOUVEAU », cette allégation ne peut figurer que pendant un an ;
- absence du numéro de lot, c'est une infraction selon le décret exécutif n° 05-484 du 22 décembre 2005.

Etiquetage non conforme à la réglementation en vigueur.

Produit/10 Boisson pasteurisée


روزيو
عصير جيد من أجل نمو كامل
للصغار و الكبار
المكونات
ماء معالج، سكر، مركز عصير البرتقال و الجزر، حوامض
حافظ، فيتامينات و بروفيتامينات، عطر طبيعي.
نسبة الفواكه 10% على الأقل
منتوج جزائري من طرف
م.ذ.ش.و.م.م سيبال
يحفظ في مكان جاف و بعيدا عن أشعة الشمس
يستهلك قبل: أنظر إلى التاريخ
Rosio
Composition :
Eau traitée, Sucre, Sweet up, Concentré de jus de fruits natûrel (Orange,Carotte,Citron), Acide citrique, CMC,Conservateur,Vitamiries, Arôme naturels.
Teneur en fruits min 10%.
ROSIO garantit un rapprochement maximal entre les qualités gustatives et les caractéristiques nutritionelles.
Produit fabriqué en Algérie par:
Eurl CPAAL
Lot Nouar El Louze n° 47/01
Ain Benian Alger.
Tél/Fax: 017 028 800/801
E-mail: eurl_cpaal@yahoo.fr
Marque et modèle déposés
A consommer avant: voir date
6 13 2502 4 90110



Produit/10

La dénomination de vente : *1litre de concentré de nature orange carotte*.
La liste des ingrédients : la cohérence des ingrédients dans les deux listes arabe et française n'est pas la même, à titre d'exemple dans la langue arabe le fabricant a mentionné sept substances, parmi ces dernières : … les agrumes (الحوامض), les provitamines, mais dans la langue française il existe dix substances : … acide citrique, sweep up, citron et CMC.
La quantité nette : 1l.
L'indication de la date : F : 21 /05/08, E : 19/11/08.
Les conditions particulières de conservation : A conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière de soleil.
Responsable : EURL CPAAL, lot Nouar El-louze n°47/01, Ain Benian Alger. Tél. /Fax : 017 028 800/801.
Le pays d'origine et /ou de provenance : ALGERIE.
Le numéro du lot : il n'existe pas.

Commentaires :

Eléments positifs :

- bouteille en plastique de bel design ;
- l'étiquette non détachable lisible et indélébile.

Eléments négatifs :

- absence du mot citron dans le centre de l'étiquette (avec l'orange et la carotte) et la liste des ingrédients en arabe ;
- une différence entre la composition en langue arabe et celle de la langue française ;
- dans la liste des ingrédients le fabricant ne déclare pas de quel conservateur utilisé dans la fabrication;
- pour la qualité gustative le goût de carotte masque les autres goûts (orange et citron) ;
- absence du numéro de lot.

Etiquetage non conforme à la réglementation en vigueur.

Produit/11 Huile

التركيب زيت نباتية، زيت الزيتون
Composition: Huile végétale, huile d'olive.

Produit/11

La dénomination de vente : *HUILE GOURAIA.*
La liste des ingrédients : huile végétale, huile d'olive.
Quelle est l'huile végétale utilisée ? (Huile de soja, huile de tournesol…etc.)
Il faut élucider le taux exact d'huile d'olive par rapport a l'autre (huile végétale).
La quantité nette : 1l.
L'indication de la date : date de fabrication : 01/2008, date de péremption : 01/2010.
Les conditions particulières de conservation : elles n'existent pas, normalement la mention suivante : A conserver à l'abri des rayons solaires.
Responsable : Est Djabi. Conditionnement produits alimentaires, BP Said Boukhraissa, Lts des 3 lots N°1 Sétif – Algérie, Tél. : 061 59 60 61/ 073 25 50 88.
Le pays d'origine et /ou de provenance : ALGERIE.
Le numéro de lot : 01.

Commentaires :

Eléments positifs :

- huile claire bien raffinée de couleur naturelle;
- l'écriture de l'étiquette est lisible et indélébile ;

Eléments négatifs :

- étiquetage trompeur, dont l'image n'interprète que la bouteille contient qu'une huile d'olive pure (image d'un olivier, grains d'olive), mais dans la liste des ingrédients à l'ordre décroissant, on remarque la présence de l'huile végétale puis l'huile d'olive ;
- utilisation d'une bouteille connue pour les eaux gazeuses ;
- normalement ce produit ne peut pas être mis sur le marché, car il contient un morceau de liège surnageant ;
- utilisation d'un bouchon de liège non traité qui permet d'absorber l'huile vers l'extérieur.

Etiquetage non conforme à la réglementation en vigueur.

Produit/12 Sardine

SARDINE A LA SAUCE TOMATE
Ingrédients: Sardines, Tomate, Huile végétale et Sel
Consommer de préférence avant fin 2010
Poids Net 115 g
Capacité 125 ml
SARDINAS EN SALSA DE TOMATE
Ingredientes: Sardinas, Tomate, Aceite Vegetal y Sal
Consumir preferentemente antes del fin de 2010
Peso Neto 115 g
Capacidad 125 ml
سردين بالطماطم
المكونات : سردين، طماطم، زيت نباتي، ملح
يستهلك من الأفضل قبل نهاية 2010
الوزن الصافي : 115 غ
السعة : 125 ملل
6 130504 000450

Produit/12

La dénomination de vente : *SARDINE à la sauce tomate*.
La liste des ingrédients : sardines, tomate, huile végétale et sel.
Lorsque le fabricant utilise une huile végétale et la tomate avec la considération que la dernière comme dénomination de vente, alors il faut déterminer la quantité du mélange, selon l'article 12 alinéa 5 de décret exécutif n° 05-484 du 22décembre 2005 ***« Lorsque la dénomination de vente ou l'étiquetage de la denrée fait référence à la présence d'un ou de plusieurs ingrédients nécessaires pour caractériser la denrée, leur quantité doit être mentionnée sauf s'ils ont été utilisés à faible dose comme plusieurs ingrédients, ces derniers étant considérés comme ingrédients de cette denrée. »***.
La quantité nette : 115g capacité 125ml.
L'indication de la date : consommer de préférence avant fin 2010.
Les conditions particulières de conservation : aucune condition de conservation mentionnée, normalement la mention suivante : A conserver au frais et à l'abri et la chaleur.
Responsable : SARL HAAL Hispano Algérienne de l'alimentation, Z.I. Hassi Ameur Oran – Algérie Tél. 041 52 53 86 Fax 041 52 53 92, AGR. SAN 31434.
Le pays d'origine et /ou de provenance : ALGERIE.
Le numéro de lot : il n'existe pas.
La langue : Arabe, française et espagnole.

Commentaires :

Eléments positifs :

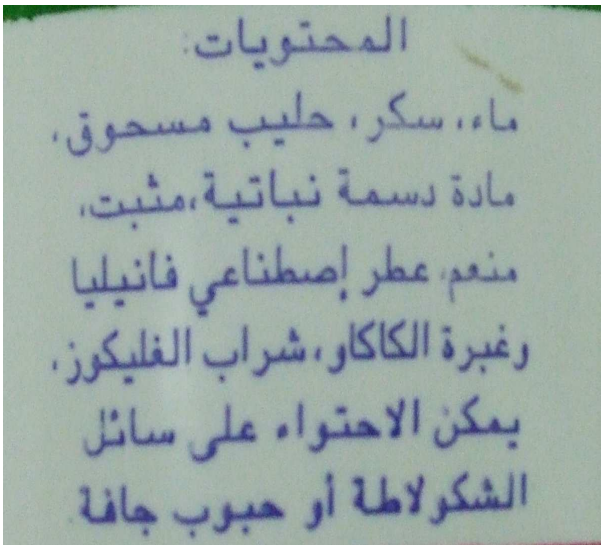
- boîte en métal hermétique facile à ouvrir ;
- l'écriture de l'étiquette est lisible et indélébile ;
- utilisation d'une image et des couleurs satisfaisantes ;
- présentation du contenu par une image qui permet d'identifier le produit.

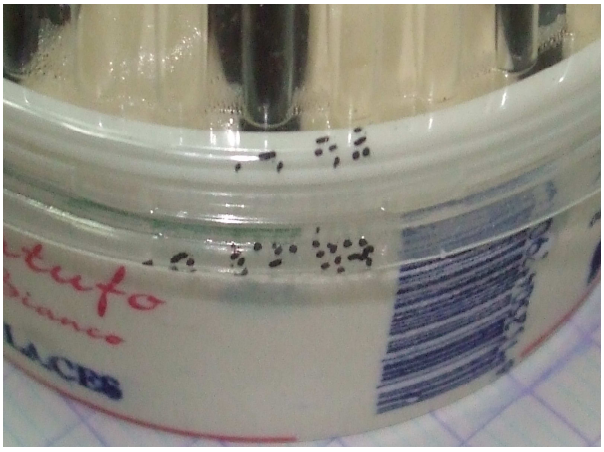
Eléments négatifs :

- absence de la quantité exacte de la tomate par rapport à l'huile végétale (il y a une sardine à l'huile);
- absence de la mention sur les conditions de conservation;
- absence du numéro de lot.

Etiquetage non conforme à la réglementation en vigueur.

Produit/13 Crème Glacée





Produit/13

La dénomination de vente : tartufo bianco GLACE (absence en langue arabe)
La liste des ingrédients : eau, sucre, poudre de lait, matière grasse végétal, stabilisant, émulsifiant, arôme artificiel vanille et poudre de cacao, sirop de glucose, peut contenir un liquide de chocolat ou céréale sec.

- Le fabricant mentionne les additifs par leur nom de catégorie mais sans suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro d'identification reconnu conformément à la réglementation en vigueur, selon l'article 14 du décret n° 05-484 ;
- Dans la liste des ingrédients il y a une phrase bizarre « peut contenir un liquide de chocolat ou céréale sec » on peut considérer que le fabricant peut utilisé cet emballage pour un autre produit, alors pour éviter cette considération il faut confirmer si le produit contient ces ingrédients ou non.

La quantité nette : elle n'existe pas.
L'indication de la date : préférence à consommer une année après la date de fabrication (la date de fabrication sur le bord de la capsule et illisible).
Les conditions particulières de conservation : aucune mention concernant les conditions de conservation sauf un signe en forme de thermomètre et à leur coté -18°C (c'est une congélation difficile à trouver dans un simple magasin).
Responsable : zone d'activités Limirat Beraki Alger Tel.: 021 53 38 60 / 070 80 09 96/ 061 52 12 09.
Le pays d'origine et /ou de provenance : ALGERIE.
Le numéro de lot: il n'existe pas.
La langue : Arabe.

Commentaires :

Eléments positifs :

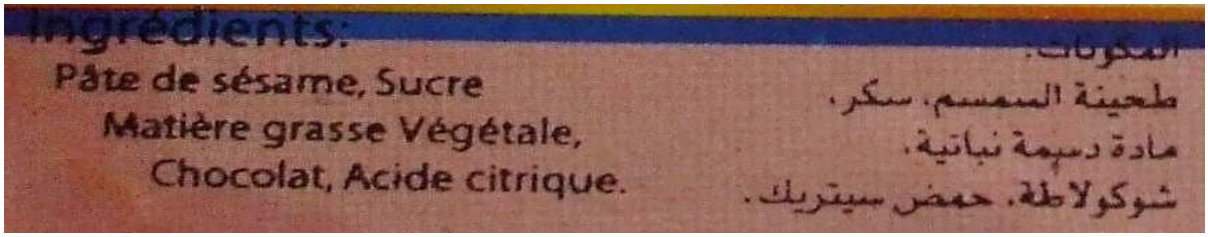
- emballage en plastique hermétique.

Eléments négatifs :

- absence de dénomination de vente en langue arabe;
- mention les additifs par leur nom de catégorie sans suivi par leur nom designer les noms spécifiques ou de leurs numéros d'identifications reconnus conformément à la réglementation en vigueur (émulsifiant, stabilisant);
- la date de fabrication illisible sur le bord de la capsule;
- absence de la quantité nette ;
- absence du numéro de lot ;
- l'adresse de fabricant insuffisante.

Etiquetage non conforme à la réglementation en vigueur.

Produit/14 Halwa Turc



Produit/14

La dénomination de vente : *HALWA Turc au chocolat*.
La liste des ingrédients : pâte de sésame, sucre, matière grasse végétale, chocolat et acide citrique.
Dans ce cas où le fabricant a utilisé le mélange de la pâte de sésame avec le chocolat pour obtenir un nouveau produit « Halwa Turc au chocolat », la détermination de la quantité du chocolat dans le produit est obligatoire, selon l'article 12 de décret exécutif n° 05-484 du 22décembre 2005 ***« Lorsque la dénomination de vente ou l'étiquetage de la denrée fait référence à la présence d'un ou de plusieurs ingrédients nécessaires pour caractériser la denrée, leur quantité doit être mentionnée sauf s'ils ont été utilisés à faible dose comme plusieurs ingrédients, ces derniers étant considérés comme ingrédients de cette denrée. »***.
La quantité nette : 400g.
L'indication de la date : date de péremption 20/03/ 2010.
Les conditions particulières de conservation : A conserver dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité.
La juste mention de conservation est : A conserver dans un endroit frais et sec (parsque le produit est un mélange de la pâte de sésame avec le chocolat, donc peut se dissoudre à haute température).
Responsable : société Flash Dey Z.I. Oued Essamar Alger
Tél.: 021 51 37 71.
Le pays d'origine et /ou de provenance : ALGERIE.
Le numéro de lot : il n'existe pas, donc c'est une infraction selon le décret exécutif n°05-484 du 22 /12/2005 dans l'article 11(art.12 septiès) ***« Le lot de fabrication est identifié par une indication comportant une référence à la date de fabrication. Cette indication est précédée de la mention « lot ». »***
La langue : Arabe, française.

Commentaires :
Eléments positifs :

- boîte en plastique hermétique ;
- utilisation d'une image et des couleurs satisfaisantes ;
- emballage transparent permet d'identifier le contenu facilement.

Eléments négatifs :

- mauvaise écriture de l'étiquette;
- absence de la mention qui détermine la quantité du chocolat dans le produit;
- informations incomplètes concernant les conditions de conservation;
- absence du numéro de lot.

Etiquetage non conforme à la réglementation en vigueur.

Produit/15 Céréale (Pâtes)

Ingrédients: Pâtes de semoule de blé dur de qualité supérieure avec tomates déshydratés 4% et épinards déshydratés 3%, eau

ديفيلا مكرونة المكونات : سميد القمح القاسي , الماء, الطماطم و السبانخ

Neto masa / Nettovikt: / Waga netto:
Masa netto / Neto Tezina
Вага нетто: 500 г / Нето тегло:
500 g e
净含量：500 克 الوزن الصافي500غ
Զտաքաշը՝ 500գ

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VALIDE PER L'ITALIA valori medi per 100g di prodotto		
VALORE ENERGETICO	Kcal KJ	356 1513
PROTEINE	g	12,5
CARBOIDRATI	g	72,0
GRASSI	g	1,8

Prodotto in Italia da F. DIVELLA S.p.A.
Sede e Stabilimento di Rutigliano (BA) ITALY
Tel. +39-080.47.79.111 Fax +39-080.47.62.056
www.divella.it e-mail: divella@divella.it

TEL: 050 072 043 الجزائر العاصمة-الجزائر 48 بئرخادم - تعاونية النهضة قطعة مستورد من طرف: ش.ذ.م.م سافيمكو

31/12/2010 此日期前最佳

SKLADOVAT V SUCHU A CHLADU
SKLADOVAT NA SUCHOM MIESTE
يحفض في مكان جاف
Պահել չոր և 20°C չգերազանցող պայմաններում
贮存方式：贮藏于避光干燥处，20℃常温保存。

05
PP
Numero Verde Italia
800-230400
Servizio Consumatori

Produit/15

La dénomination de vente : *pâtes alimentaires « DIVELLA »*. Absence en langue arabe.
La liste des ingrédients : pâtes de semoule de blé dur de qualité supérieure avec tomate déshydratés 4% et épinards déshydratés 3%, eau.
Le classement des ingrédients en langue arabe est différent par rapport les autres langues (**المكونات:سميد القمح القاسي،الماء،الطماطم و السبانخ**)
La quantité nette : 500g.
L'indication de la date : A consommer de préférence avant le 31/12/2010.
Les conditions particulières de conservation : A conserver dans un endroit sec.
Responsable :
Producteur : produit d'Italie par F. DIVELLA s.p.a. sede e stabilimento di Rutigliano (BA) Italy Tel.: +39-080.47.79.111 Fax +39-080.47.62.O56 www.divella.it e-mail :divella@divella.it.
Importateur : SARL SAFIMCO coopérative Ennahdha lot 48 BIRKHADEM Alger Algérie Tel.: 050 07 20 43.
Le pays d'origine et /ou de provenance : ITALIE.
Le mode d'emploi : il n'existe pas.
Le numéro de lot: il n'existe pas.
La langue : Arabe**,** Française et autres langues.

Commentaires :

Eléments positifs :

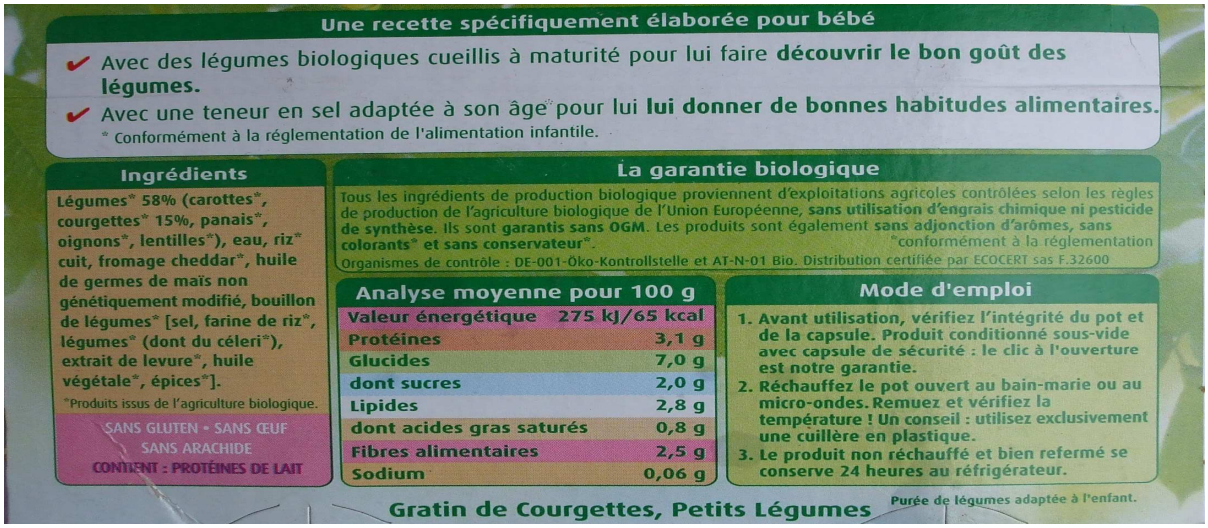
- emballage en plastique hermétique ;
- la première face de l'emballage est transparente qui permet d'identifier le produit facilement;
- présentation d'un tableau de valeur nutritionnelle et énergétique ;
- présentation des logos signifiant que l'emballage est recyclé (intérêt économique et environnemental).

Eléments négatifs :

- absence de dénomination de vente en langue arabe ;
- la déclaration des ingrédients en langue arabe est différente par rapport aux autres langues ;
- absence du numéro de lot ;
- présentation d'une image qui contient le poivron, l'ail, le champignon et autres légumes mais n'existent pas dans la liste des ingrédients ;
- utilisation des plusieurs langues par une écriture de petite taille de façon presque illisible.

Etiquetage non conforme à la réglementation en vigueur.

Produit/16 Légumes


Une recette spécifiquement élaborée pour bébé
Avec des légumes biologiques cueillis à maturité pour lui faire découvrir le bon goût des légumes.
Avec une teneur en sel adaptée à son âge pour lui lui donner de bonnes habitudes alimentaires.
* Conformément à la réglementation de l'alimentation infantile.
Ingrédients
Légumes* 58% (carottes*, courgettes* 15%, panais*, oignons*, lentilles*), eau, riz* cuit, fromage cheddar*, huile de germes de maïs non génétiquement modifié, bouillon de légumes* [sel, farine de riz*, légumes* (dont du céleri*), extrait de levure*, huile végétale*, épices*].
*Produits issus de l'agriculture biologique.
SANS GLUTEN • SANS ŒUF
SANS ARACHIDE
CONTIENT : PROTÉINES DE LAIT
La garantie biologique
Tous les ingrédients de production biologique proviennent d'exploitations agricoles contrôlées selon les règles de production de l'agriculture biologique de l'Union Européenne, sans utilisation d'engrais chimique ni pesticide de synthèse. Ils sont garantis sans OGM. Les produits sont également sans adjonction d'arômes, sans colorants* et sans conservateur*.
*conformément à la réglementation
Organismes de contrôle : DE-001-Öko-Kontrollstelle et AT-N-01 Bio. Distribution certifiée par ECOCERT sas F.32600
Analyse moyenne pour 100 g
Valeur énergétique 275 kJ/65 kcal
Protéines 3,1 g
Glucides 7,0 g
dont sucres 2,0 g
Lipides 2,8 g
dont acides gras saturés 0,8 g
Fibres alimentaires 2,5 g
Sodium 0,06 g
Mode d'emploi
1. Avant utilisation, vérifiez l'intégrité du pot et de la capsule. Produit conditionné sous-vide avec capsule de sécurité : le clic à l'ouverture est notre garantie.
2. Réchauffez le pot ouvert au bain-marie ou au micro-ondes. Remuez et vérifiez la température ! Un conseil : utilisez exclusivement une cuillère en plastique.
3. Le produit non réchauffé et bien refermé se conserve 24 heures au réfrigérateur.
Gratin de Courgettes, Petits Légumes
Purée de légumes adaptée à l'enfant.

PARTICIPEZ AU TRI SELECTIF en jetant ce carton, les pots et les capsules dans les containers prévus à cet effet.
HiPP FRANCE, 59, bd Vivier Merle
69429 LYON Cedex 03

A consommer de préférence avant la date figurant sur le bord de la capsule.
BESOIN D'INFOS ?
Rendez vous sur
www.hipp.fr
ou contactez-nous au
04 72 91 81 00
2 x 190g

Produit/16

La dénomination de vente : *Gratin de Courgettes « Petits Légumes »*.
La liste des ingrédients : Légume 58% (carottes, courgettes 15%, panais, oignons, lentilles), eau, riz cuit, fromage cheddar, huile de germes de maïs non génétiquement modifié, bouillon de légumes [sel, farine de riz, légumes (dont de céleri), extrait de levure, huile végétale, épices].
La quantité nette : 2×190g e.
L'indication de la date : la date de fabrication 10/2007. A consommer de préférence avant la date figurant sur le bore de la capsule.
Les conditions particulières de conservation : aucune condition de conservation.
Responsable :
Producteur : HiPP France, 59, bd vivier Merle 69429 LYON Cedex 03 www.hipp.fr Tél.: O4 72 91 81 00.
Importateur : les coordonnés de l'importateur sont illisibles.
Le pays d'origine et /ou de provenance : FRANCE.
Le mode d'emploi : Le mode d'emploi est indiqué de façon à permettre un usage approprié de cette denrée.
Le numéro de lot: il n'existe pas.
La langue : Française, et l'importateur ajoute les informations concernant l'étiquetage en langue arabe, mais non illisibles.
Commentaires :
Eléments positifs :

- étiquetage sur carton glacé de bonne qualité ;
- présentation du contenu par une image qui permet d'identifier le produit ;
- présentation d'un tableau de valeur nutritionnelle et énergétique;
- mention du logo AB qu'est signifie que c'est un produit bio et le logo « point vert » avec la mention suivante : participez au tri sélectif en jetant ce carton, les pots et les capsules dans les containers prévus à cet effet (cette dernière mention est nécessaire pour recyclage les déchets et protège l'environnement).

Eléments négatifs :

- absence du numéro de lot ;
- l'importateur ajoute les mentions concernant l'étiquetage en langue arabe sur l'étiquette, cette application est interdite selon l'article 06 (art.05 bis) de décret exécutif n° 05-484 du 22décembre 2005 ***« Toute surcharge ou rajout sur l'étiquetage est interdit »***, mais selon le codex alimentarius (norme générale codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées « CODEX STAN 1-1985(Rév. 2-1999) ») **« au lieu de remplacer cette étiquette, peut être ajouté une seconde sur laquelle figurent toutes les mentions obligatoires dans la langue requise (arabe).**

L'étiquetage original sur ce produit est conforme à la réglementation mais l'adjonction de l'importateur est interdite.

Produit/17 Yaourt

Produit/17

La dénomination de vente : *Yaourt aromatisé « fruits des bois ».*
La liste des ingrédients : Lait reconstitué, matière grasse, sucre, ferments lactiques, arômes.
La quantité nette : 125g.
L'indication de la date : sur la capsule du pot.
Les conditions particulières de conservation :
Responsable : Produit par la société SUILAIT, 12, zone industrielle Palma – Constantine- Service consommateurs 031 66 80 80.
Le pays d'origine et /ou de provenance : ALGERIE.
Le numéro de lot : il n'existe pas.

Commentaires :

Eléments positifs :

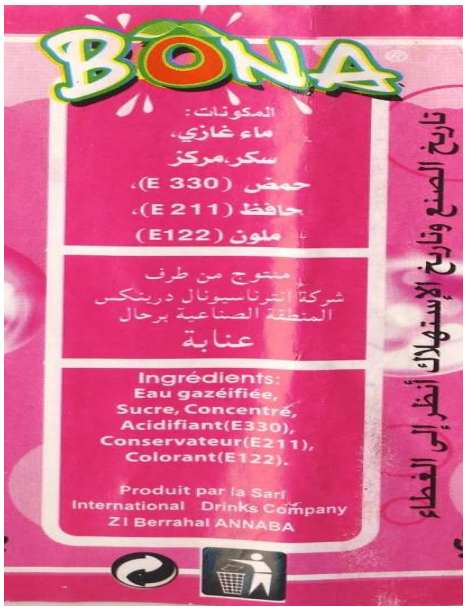
- pôt en plastique hermétique;
- l'étiquette bien collée, lisible et indélébile ;
- l'indication de la valeur énergétique et un tableau de valeur nutritionnelle pour une alimentation équilibrée ;
- utilisation d'une image et des couleurs satisfaisantes ;
- mettre deux logos l'un pour protection de l'environnement et l'autre signifiant que l'emballage peut être recyclé.

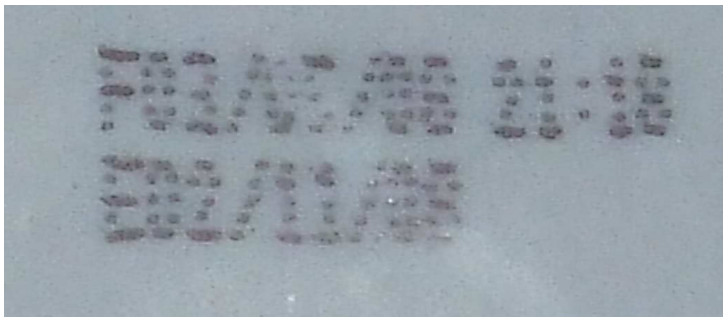
Eléments négatifs :

- absence du numéro de lot.

En général l'étiquetage sur ce produit est acceptable.

Produit/18 Boisson gazeuse





Produit/18

La dénomination de vente : *Boisson gazeuse « BONA ».*
La liste des ingrédients : Eau gazeuse, sucre, concentré, acidifiant (E330), conservateur (E211), colorant (E122). Parmi ces ingrédients le mot *concentré,* veut dire quoi ?
La quantité nette : bouteille de deux litres (2l).
L'indication de la date : sur le bouchon de la bouteille (F03/05/08, E02/11/08).
Les conditions particulières de conservation : Tenir au sec et au fais à l'abri des rayons solaires.
Responsable : produit par la Sarl industrial Drinks company, Z.I. Berrahal ANNABA.
Le pays d'origine et /ou de provenance : ALGERIE.
Le numéro de lot : il n'existe même pas sur le bouchon.

Commentaires :

Eléments positifs :

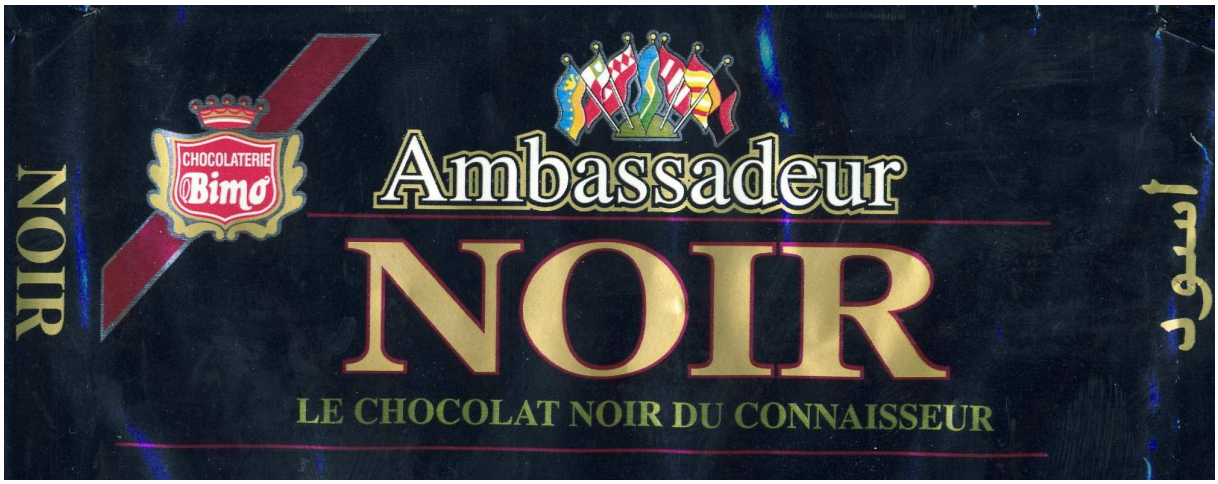
- bouteille en plastique de deux litres et de beau design ;
- l'étiquette bien collée, lisible et indélébile ;
- l'indication de la liste des ingrédients conforme à la réglementation;
- la couleur rose de l'étiquette se fait sentir le goût du produit (fraise);
- mettre deux logos l'un pour protection de l'environnement et l'autre signifiant que l'emballage est recyclable ;
- mettre le prix final au consommateur pour éviter l'agiotage des prix.

Eléments négatifs :

- absence du numéro de lot.

En général l'étiquetage sur ce produit est acceptable.

Produit/19 Chocolat



الشوكولا الاسود للعليم
أسود
شوكولا
بيمو
أمبسادور
INGREDIENTS: SUCRE, MASSE DE CACAO, BEURRE DE CACAO, EMULSIFIANT: LECITHINE DE SOJA, VANILLE.
TENIR AU SEC ET AU FRAIS
POIDS: 100gr Net à l'origine
INGREDIENTS: SUGAR, COCOA MASS, COCOA BUTTER, EMULSIFIER: SOJA LECITHIN, VANILLA.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE
WEIGHT: 100gr. Net at the origin
INGREDIENTI: ZUCCHERO, CACAO, BURRO DI CACAO, LECITINA, VANIGLIA.
TENERE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
PESO: 100 gr Netto all'origine
مكونات: سكر، كتلة الكاكاو، زبدة الكاكاو، مستحلب: ليسيتين الصوجة، فانيلة. يحفظ في مكان بارد وجاف
الوزن الصافي: 100غ عند الاصل
Chocolaterie BIMO BIRTOUTA (W. d'Alger) 06A.
Route de la briquetterie, BABA ALI Usine: Tél.: (02) 30.91.91
Fax:(02) 30.91.27 Marque et modèle déposés
مصنع الشوكولا بيمو 06 طريق مصنع الاجر - بابا علي
بيرتوتة (ولاية الجزائر) الهاتف 30.91.91 (02)
الفاكس 30.91.27 (02) علامة و نموذج مسجلان
6 130014 080119
A consommer de préférence avant 12 mois
Best before 12 months
F: 16/03/08
LOT: 11 C J
DATE DE FABRICATION
DATE OF PRODUCTION
تاريخ الانتاج

INGREDIENTS: SUCRE, MASSE DE CACAO, BEURRE DE CACAO, EMULSIFIANT: LECITHINE DE SOJA, VANILLE.
TENIR AU SEC ET AU FRAIS
POIDS: 100gr Net à l'origine
INGREDIENTS: SUGAR, COCOA MASS, COCOA BUTTER, EMULSIFIER: SOJA LECITHIN, VANILLA.
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE
WEIGHT: 100gr. Net at the origin
INGREDIENTI: ZUCCHERO, CACAO, BURRO DI CACAO, LECITINA, VANIGLIA.
TENERE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
PESO: 100 gr Netto all'origine
مكونات: سكر، كتلة الكاكاو، زبدة الكاكاو، مستحلب: ليسيتين الصوجة، فانيلة. يحفظ في مكان بارد وجاف
الوزن الصافي: 100غ عند الاصل
Chocolaterie BIMO BIRTOUTA (W. d'Alger) 06A.
Route de la briquetterie, BABA ALI Usine: Tél.: (02) 30.91.91
Fax:(02) 30.91.27 Marque et modèle déposés
مصنع الشوكولا بيمو 06 طريق مصنع الاجر - بابا علي
بيرتوتة (ولاية الجزائر) الهاتف 30.91.91 (02)
الفاكس 30.91.27 (02) علامة و نموذج مسجلان

Produit/19

La dénomination de vente : *le chocolat NOIR.*
La liste des ingrédients : sucre, masse de chocolat, beurre de chocolat, émulsifiant : lécithine de Soja, vanille.
La quantité nette : 100g et elle n'est pas dans le même champ visuel de la dénomination de vente.
L'indication de la date : F.16/03/08 avec la mention *A consommer de préférence avant 12 mois.*
Les conditions particulières de conservation : Tenir au sec et au fais.
Responsable : Chocolaterie BIMO, 06 de la briqueterie BABA ALI BIRTOUTA (W.Alger), Tél. (02) 30.91.91 Fax (02) 30.91.27.
Le code départemental téléphonique de deux chiffres est modifié à trois chiffres depuis des années passées, preuve de la négligence dans le suivi des informations sur cette étiquette.
Le pays d'origine et /ou de provenance : ALGERIE.
Le numéro de lot : 11C J.
La langue : Arabe, Française, Anglaise et autre langue.

Commentaires :

Eléments positifs :

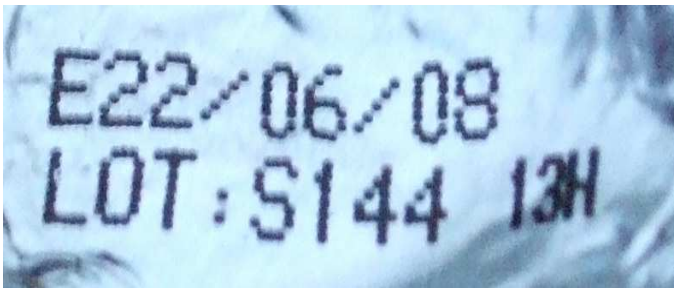
- emballage en papier glacé de bonne qualité ;
- l'écriture de l'étiquette est lisible et indélébile ;
- l'étiquetage de ce produit respecte la réglementation du côté de la mention obligatoire (la dénomination de vente, la liste des ingrédients, la quantité nette, l'indication de la datte, les conditions particulières de conservation, le numéro du lot et la langue) ;
- mettre un logo qui exprime la protection de l'environnement

Eléments négatifs :

- la quantité nette n'est pas dans le même champ visuel de la dénomination de vente ;
- Le code départemental téléphonique de deux chiffres est modifié à trois chiffres depuis des années passées, preuve de la négligence dans le suivi des informations sur cette étiquette.

En général l'étiquetage sur ce produit est acceptable.

Produit/20 Jus de fruits au lait



Produit/20

La dénomination de vente : *jus de fruit+lait « orange mangue ».*
La liste des ingrédients : eau, lait écrème reconstitué, jus d'orange mangue reconstitué (concentré orange, concentré mangue, arôme orange mangue, conservateur E202, colorant : E210, E104), sucre, épaississant : E1442, E1440, acidifiant E330.
La quantité nette : 250ml.
L'indication de la date : la date de fabrication et la date limite de consommation voir sur le bouchon : E 22/06/08.
Pas de date de fabrication.
Les conditions particulières de conservation : A conserver entre +2° et 6°.
Responsable : Laiterie Soummam RN26. Tahrachete - Akbou-Bijaia-Algérie, service de consommateurs Tél.: 034 35 95 91.
Le pays d'origine et /ou de provenance : ALGERIE.
Le numéro de lot: LOT: S144 13H.
La langue : Arabe et française.

Commentaires :

Eléments positifs :

- bouteille en plastique de beau design ;
- utilisation d'une image et des couleurs satisfaisantes ;
- étiquetage visible lisible et indélébile.

Eléments négatifs :

- faute de la traduction en langue arabe (conservateur ≠ محافظ) la juste traduction c'est حافظ

L'étiquetage sur ce produit est conforme à la réglementation.

Conclusion

L'étude a été motivée par le constat de l'émergence, aux côtés de la réglementation et des normes, de divers référentiels privés (décrets exécutifs, décret présidentiel et arrêtés interministériels) dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Pour prendre en considération les préoccupations concernant l'étiquetage et traçabilité des denrées alimentaires préemballées et instruire les questions afférentes, dont l'étude nous a permis de retracer des objectifs intéressants :

Le premier objectif a été de réaliser une étude détaillée de l'étiquetage à partir des définitions ou des significations et à travers deux grandes partitions de l'étiquetage retenues comme des mentions obligatoires et facultatifs regroupant les renseignements caractéristiques et d'identification de la traçabilité, dont l'étiquetage est considéré comme un instrument d'un système détaillé et base pour une confrontation de la composition réelle et complète d'elle, ce qui va nous permettre l'accès à l'information en fonctionnant comme un mécanisme de gestion des risques. D'une manière générale, et a partir d'une étude documentaire à l'échelle internationale, de part les rapports, présentations ou notes issus de recherches sur Internet, nous avons résumé le contenu des référentiels et normes et établi une base de travail (en particulier le décret exécutif n°05-484 du 22 décembre 2005 modifiant et complétant le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, décret exécutif n° 92-25 du 13 janvier 1992 relatif aux conditions et aux modalités d'utilisation des additifs dans les denrées alimentaires, décret présidentiel n° 05-118 du 11 avril 2005 relatif à l'ionisation des denrées alimentaires, arrête interministériel du 14 février 2002 fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires, directive 89 /396/CEE du Conseil, du 14 juin 1989, relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire, règlement (CE) No 178/2002 du parlement européen et de conseil, du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires , codex alimentarius, etc.).A travers nos observations et au cours de l'étude de cette partie, on a constaté l'absence du coté législatif, une réglementation algérienne concernant les mentions facultatifs de l'étiquetage (en particulier l'étiquetage nutritionnel) ; ainsi que l'absence de législation qui prendra en considération le traçage des denrées alimentaires (de la fourche à la fourchette ou de l'étable à la table) comme un outil essentiel dans la gestion des risques et mettre en lumière le parcourt de chaque produit, pour donner la possibilité de faire des contrôles intensifs dans n'importe quel point de cette chaîne (production « matières premières », réception, transformation « ou reproduction » et

distribution) par les autorités publics ou les opérateurs de chaque maillon de la chaîne alimentaire.

Le deuxième objectif consiste à l'étude de l'étiquette des vingt produits alimentaires exposés sur le marché. Cette étude est réalisée par l'observation directe sur l'application de la règlementation Algérienne et la recherche de la conformité concernant les mentions obligatoires de l'étiquetage (la dénomination de vente, la liste des ingrédients, la quantité nette, l'indication de la date, les conditions particulières de conservation, le responsable « producteur ou importateur », le pays d'origine et /ou de provenance, le mode d'emploi, le numéro du lot et la langue de l'étiquette), ainsi que quelques mentions facultatifs sur l'étiquetage des produits importés, selon les directives européennes.

Par devant les constatations et les comparaisons sur l'ensemble des prescriptions réglementaires régissant les étiquettes de ces vingt produits objet d'étude, nous a permis d'affirmer que la majorité de ces dernières ne sont pas conformes et ne répondent pas aux normes émises par la législation algérienne en vigueur, ce qui témoigne d'une absence dans la clarté en portant une confusion sur l'identification des renseignements regroupant les mentions obligatoires et caractéristiques à chaque produit comme :

- absence des numéros de lot dans 75% des cas.
- la liste des ingrédients est non conforme à la réglementation dans 55% des cas.
- la dénomination de vente est non conforme dans 30% des cas.
- conditions particulières de la conservation soit absentes ou non conforme dans 30% des cas.
- absence de la date de fabrication dans 25% des cas.
- la quantité nette n'est mise en évidence dans 10% des cas.
- la langue, allégation, rajout ou surcharge dans 40% des cas.

En soulignant que pour les produits issus de l'importation, dont les écriteaux mentionnant les renseignements de l'importateur et du produit doivent être comme une étiquette visibles, lisibles et indélébiles, ce qui n'a pas été constatés sur les divers étiquette objet d'étude.
Donc on peut dire, à l'heure actuelle, que les consommateurs sont fréquemment trompés ou mal renseignés sur l'origine, les ingrédients, la DLC… des produits qu'ils achètent, notamment en raison des modes d'étiquetage en l'absence de clarté dans la présentation des produits, choisis par les entreprises et les importateurs. Cette situation favorise l'émergence de nombreuses fraudes ou l'ensemble des produits locaux et étrangers seront finalement pénalisés.

Ainsi, lorsque le consommateur veut faire un choix où souhaite l'obtention d'un produit de qualité sanitaire et gustative répondant à son désir, doit systématiquement procéder à des vérifications longues et souvent hasardeuses. Cependant l'étiquetage des produits alimentaire appliqué et constaté dans notre étude ne nous permet pas de contrôler les aliments, leurs matières premières, leur transformation et la distribution, y compris les essais de contrôle de conformité de ces produits aux exigences spécifiques et aux caractéristiques pour la confrontation de sa composition normalement utile.

Au cœur de cette situation et a l'horizon des textes legilatifs régissant une étiquette, nous ne pouvons pas à partir d'une denrée alimentaire préemballée ayant une étiquette non-conforme à la réglementation, comme celle retrouvée dans notre marché, porter une identification fractionnée sur chaque maillon de la chaîne alimentaire (de la production à la distribution), l'origine du produit (une étape en amont) ainsi que sa destination (une étape en aval), selon les objectifs du système d'inspection et de certification des denrées alimentaires.

Bibliographie

1- *Etiquetage des denrées alimentaires préemballées* ***[en ligne],*** **[Consulté en janvier2008]**. http://www.observ.be/v2/fr/denkers.php?ID=240&LEVEL=3;dedo=DE

2- *Etiquetage et emballage des produits : Étiquetage, présentation et publicité des denrées alimentaires*. ***[en ligne],*** **[Consulté en mars 2008].** http://europa.eu/scadplus/leg/fr/lvb/l21090.htm

3-Décret exécutif n° 05-484 du 20 Dhou El Kaada 1426 correspondant au 22 décembre 2005 modifiant et complétant le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 relatif à *l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires*, .JORA n°83, 25 décembre 2005 : 4-9

4- *L'étiquetage, clé de la liberté du consommateur* ***[en ligne],*** **[Consulté en décembre 2007]**. http://www.eufic.org/article/fr/nutrition/etiquetage-aliments-revendications/artid/etiquetage-liberte-consommateur/

5- Guide pour les entreprises du Luxembourg, *Etiquetage des denrées alimentaires,* ***[en ligne],*** **[Consulté en décembre 2007]**. http://www.lns.public.lu/publications/fiches-info/F-010-00.pdf

6-Directive 89 /396/CEE du Conseil, du 14 juin 1989, relative aux *mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire* http://eur-lex.europa.eu/smartapi/cgi/sga_doc?smartapi!celexplus!prod!DocNumber&lg=fr&type_doc=Directive&an_doc=1989&nu_doc=396

7- Codex alimentarius « *Etiquetage des denrées alimentaires Textes complets* » http://www.fao.org/docrep/W8612F/W8612F00.htm

8-Décret exécutif n° 92-25 du 13 janvier 1992 relatif aux *conditions et aux modalités d'utilisation des additifs dans les denrées alimentaires.* http://www.mincommerce.gov.dz/fichiers/pdfqualite/dec9225fr.pdf

9-Arrêté interministériel du 7 Ramadhan 1420 correspondant au 15 décembre 1999 relatif aux *conditions d'utilisation des édulcorants dans les denrées alimentaires*. JORA N° 94 du 29 décembre 1999. 9-16 http://faolex.fao.org/docs/pdf/alg68407.pdf

10-*Étiquetage des denrées alimentaires* ***[en ligne],*** **[Consulté en janvier 2008]**. http://www.finances.gouv.fr/DGCCRF/documentation/fiches_pratiques/fiches/c01.htm

11-*L'étiquetage des aliments : deux points de vue* ***[en ligne],*** **[Consulté en février 2008]**. http://usinfo.state.gov/journals/ites/0502/ijef/frmad.htm

12-*Cet aliment est-il "aromatisé" ? Lisez l'étiquette* ***[en ligne],*** **[Consulté en novembre 2007]**.
http://www.eufic.org/article/fr/page/FTARCHIVE/artid/aliment-aromatise-lisez-etiquette/
13-Décret présidentiel n° 05-118 du 2 Rabie El Aouel 1426 correspondant au 11 avril 2005 relatif à *l'ionisation des denrées alimentaires*. JORA N° 27 du 13 Avril 2005. 25-26
http://faolex.fao.org/docs/pdf/alg53233.pdf
14-Dossier - *Les arômes alimentaires* ***[en ligne],*** **[Consulté en avril 2008]**.
http://www.snv.jussieu.fr/vie/dossiers/aromes/nature-arome/aromes.htm
15-*Les additifs dans l'agro-alimentaire* ***[en ligne],*** **[Consulté en avril 2008]**.
http://substancediet.free.fr/additifs.htm
16-Arrête interministériel du 2 Dhou El Hidja 1422 correspondant au 14 février 2002 fixant *la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires*
www.mincommerce.gov.dz/fichiers/pdfqualite/arr1402fr.pdf
17-*Définition du colorant alimentaire, en agroalimentaire* ***[en ligne],*** **[Consulté en avril 2008]**.
http://www.agrojob.com/dictionnaire/definition-colorant-alimentaire-4006.htm
18-*Les colorants alimentaires* ***[en ligne],*** **[Consulté en avril 2008]**.
http://colorants.aliments.free.fr/Production.html
19-*Arômes* ***[en ligne],*** **[Consulté en avril 2008]**.
http://www.observ.be/v2/fr/denkers.php?ID=254&LEVEL=3;dedo=DE
20-Etiquettes, ouvrons l'œil : *Les différents Logos et signes officiels de qualité* ***[en ligne],*** **[Consulté en mars2008]**.
http://www.lestudiocreatif.com/leboncoupdefourchette/mentionsfacultatives.htm
21-*Les allégations nutritionnelles quantitatives* ***[en ligne],*** **(Consulté en mars 2008)**.
http://www.lestudiocreatif.com/leboncoupdefourchette/allegationsnutritionnellesquantitatives.htm
22-*Les allégations nutritionnelles fonctionnelles* ***[en ligne],*** **[Consulté en mars 2008]**.
http://www.lestudiocreatif.com/leboncoupdefourchette/allegationsnutritionnellesfonctionnelles.htm
23-*Allégations santé* ***[en ligne],*** **[Consulté en mars 2008]**.
http://www.lestudiocreatif.com/leboncoupdefourchette/allegationssante.htm
24-*Allégations concernant le mode de fabrication* ***[en ligne],*** **[Consulté en mars 2008]**.
http://www.lestudiocreatif.com/leboncoupdefourchette/allegationsfabrication.htm
25-*Signe de qualité* ***[en ligne],*** **[Consulté en mars 2008]**.
http://www.finances.gouv.fr/DGCCRF/documentation/fiches_pratiques/fiches/c11.htm
26-*Le code à barres,* Journées techniques sur le code à barres du 16 et 17 janvier 1996
Présentation : Mr HAMEL Abdelmadjid (Président de la Commission Technique)

27-*Traçabilité* ***[en ligne],*** **[Consulté en mars 2008]**.
http://www.voedingsinfo.org/fra/qualitec.htm
28- *Traçabilité / Présentation* ***[en ligne],*** **[Consulté en mars 2008]**.
http://www.ateis-u.com/index.php?rub=Traçabilite&ssrub=presentation
29-*Livre blancs sur la sécurité alimentaire,* Commission des commutés européennes Bruxelles, le 12 janvier 2000 COM (1999) 719 final.
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/com/1999/com1999_0719fr01.pdf
30- Matinée d'information au CRTA le 21/11/2006 ***[en ligne],*** *La traçabilité en agroalimentaire,* **[Consulté en mais 2008]**.
http://www.crta-avignon.com/dossiers/12_tracabilite_agroalimentaire.pdf
31- rendu sur le rapport élaboré par le groupe de travail présidé par M. François F., Mme Françoise Guillon en étant rapporteur , Adopté à l'unanimité le 28 juin 2001, ***[en ligne]*** *Avis sur la traçabilité des denrées alimentaires***, [Consulté en janvier 2008]**.
http://agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/avis_trac_2806-0.pdf
32- J. Blancou Directeur général honoraire de l'Office international des épizooties ***[en ligne]***, *Histoire de la traçabilité des animaux et des produits d'origine animale*
, 11 rue Des combes, 75017 Paris, France.**, [Consulté en avril 2008]**.
http://www.oie.int/fr/publicat/RT/2002/BLANCOUF.PDF
33- *La traçabilité en industrie agroalimentaire* ***[en ligne],*** **[Consulté en mais 2008]**.
http://www.azaquar.com/qsa/index.php?cible=trace_tracabilite
34- *Traçabilité agroalimentaire* ***[en ligne]***, Un article de Wikipédia, l'encyclopédie libre**, [Consulté en février 2008]**.
http://fr.wikipedia.org/wiki/Tra%C3%A7abilit%C3%A9_agroalimentaire
35- *La traçabilité de la viande bovine* ***[en ligne],*** **[Consulté en mais 2008]**.
http://www.centre-info-viande.asso.fr/3-27-reglementation-tracabilite-des-viandes.html
36- *prévenir les risques alimentaires* (dosser) ***[en ligne],*** **[Consulté en mais 2008]**.
http://www.doctissimo.fr/html/nutrition/securite/nu_664_secu_alim_02.htm
37- règlement (CE) No 178/2002 du parlement européen et de conseil, du 28 janvier 2002, établissant *les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.*
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:FR:PDF

38- Raúl GREEN et Michel HY, *Janvier 2003, Sécurité alimentaire et traçabilité **[en ligne]***, Cahier du LORIA n° 2003-01**, [Consulté en mais 2008]**.
http://www.inra.fr/internet/Departements/ESR/UR/ivry/PDF/Cahier14.pdf
39- *Une traçabilité descendante **[en ligne],* **[Consulté en mais 2008]**.
http://www.daucy.fr/valeur.php?menu_selec=61
40-*L'actualité de traçabilité : une technique indispensable, traçenews info **[en ligne],* **[Consulté en avril 2008]**. http://www.tracenews.info/-Definition-.html
41-Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaire, commission du codex alimentarius, Vingt-quatrième session, 2 - 7 juillet 2001, Centre international de conférences, Genève (Suisse). Question découlant des comités et groupes spécieux du codex : *Traçabilité*
ftp://ftp.fao.org/codex/alinorm01/al0121ef.pdf
42- GS1 France, Gencod, *Logistique et traçabilité **[en ligne]***, guide pratique de mise en œuvre des standards EAN.UCC**, [Consulté en juin 2008]**.
http://www.gs1.fr/gs1_fr/solutions/tracabilite/mise_en_oeuvre_des_standards

Abstract

The study of this work is based on the revealing of the labelling and the traceability of food products, conversing in two parts.

The one theoretical collecting deferential theoretical information concerning the labelling of food products by basing itself on regulations in force while quoting the information of necessary bases for the establishment of a label such as the naming of sale, the list of ingredients, the net quantity, the indication of date, the particular conditions of preservation, the person in charge " producing or importer ", the country of origin and / or origin, the instructions for use, the number of prize and the language of the label and also some mentions optional on the labelling of products imported according to the directives European as the signs and the logos quality officials, the code with bar, the nutrition labelling, the naming of whim, assertions " the quantitative nutritional assertions, the functional nutritional assertions, the assertions health and assertions concerning the mode of manufacturing .etc.

As well as the global study of the traceability of devers links of the food chain while exposing the concepts let us define deferential standards: Iso 8402, regulation (CE) N° 178/2002 and the codex alimentarius, by determining the measures and the objectives of this operation basing itself on deferential information concerning the food product such as the manufacturing date, the number of prize and the code with bar, so the labelling squeezed considered as one requires for this operation.

The second party to concern the study of the labelling of twenty foodstuffs exposed on the market, by basing itself on the direct observations disinformation’s found on the label and to see if it respect in the regulations in force, and the abnormalities observed, whose results turned out not satisfactory what testified of a carelessness of the application of the rule by the producers, by raising problems on the operation of follow-up of the traceability to reveal the real causes in case of a sanitary crisis.

In this optics, it would be necessary imposed a severe and strict control over the labeling of food products especially prepackaged, and that for consumers be informed to choose the product, according to his desire and his health on one side and the possibility of tracing food for each of the other side.

ملخـــــص

اعتمدت الدراسة في هذا العمل على تسليط الضوء على توسيم وتتبع أثر المنتجات الغذائية، بحيث أجري على مرحلتين :

الشطر النظري و الذي تم فيه تجميع مختلف المعلومات النظرية المتعلقة بوسم المواد الغذائية ، و التطرق إلى التنظيمات المعمول بها في هذا الشأن، مع التركيز على المعلومات الأساسية التي يجب توفرها أثناء إعداد الوسم كتسمية المنتوج ، قائمة المكونات ، الوزن الصافي ، تاريخ الصلاحية ، شروط الحفظ ، صاحب المنتوج ، البلد الأصلي للإنتاج أو التصدير و رقم الحصة وغيرها ، كذلك التطرق إلى عرض بعض المعلومات الثانوية (الإختيارية) وكيفية عرضها داخل الوسم و التي منها: الشعارات و الرموز الرسمية المتعلقة بالنوعية الغذائية، أعمدة التشفير ، الوسم الغذائي ، التشهير الغذائي النوعي و الوظيفى وغيرها وهذا على ضوء اللوائح و التنظيمات الأوروبية و المدونة الغذائية.

كما أعتمد العمل كذلك على الدراسة الشاملة للتتبع أثر مختلف مراحل الإنتاج الغذائي ، وذلك بالتعرض إلى مختلف التعريفات كالتعريف حسب المعيار إيزو 4802 ، معيار الإتحاد الأوروبي رقم : 2002/178 و كذا المدونة الغذائية، بالإضافة إلى كشف قواعد و شروط هذه العملية ، بحيث تقوم أساسا على توفير المعلومات المتعلقة بالمنتوج الغذائي ، خاصة تاريخ الإنتاج ، رقم الحصة و أعمدة التشفير ، بحيث يعتبر الوسم من ضروريات هذه العملية.

بالنسبة للشطر الثاني والذي خص بدراسة مميزات الوسم لعشرون مادة غذائية معروضة في الأسواق و المحلات التجارية، بحيث كان الإهتمام منصب على الملاحظة المباشرة على المعلومات المتوفرة في الوسم، و النظر هل هي مطابقة للتنظيم المعمول به ، و النقائص الملاحظة.

النتائج كانت سلبية إلى حد كبير في معظم علب المنتجات الغذائية المدروسة، وهذا يبين عدم إلتزام المنتجين بتطبيق اللوائح و التنظيمات الملحة في هذا المجال.

هذه الوضعية من شأنها أن تخلق صعوبة في إجراء عملية التتبع لأثر الإنتاج أي الدراسة التاريخية للمنتوج، و بالتالي عدم إمكانية معرفة الأسباب الحقيقية في حالة وقوع أزمات صحية و التي يكون أسبابها المنتجات الغذائية .

ومن هذا المنطلق فإنه لتفادي كل هذه المشاكل يجب تشديد الرقابة على توسيم المواد الغذائية خاصة المعلبة ، حتى يستطيع المستهلك التعرف عليها و إختيار المنتوج حسب رغبته و كذا حسب حالته الصحية من جهة، و إمكانية إجراء عملية التتبع لأثر المنتجات الغذائية من جهة أخرى.

Annexe

Liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires d'apert l'arrêté interministériel du 2 Dhou El Hidja 1422 correspondant au 14 février 2002 fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires.

Tableau I Colorants

Numéro du système de codification internationale	**Dénomination**
JAUNE	
100	Curcumine
101 i	Lactoflavine (ou Riboflavine)
101 ii	Riboflavine-5'- phosphate sodique
102	Tartrazine
104	Jaune de quinoléine
ORANGE	
110	Jaune orangé Sunset ou jaune soleil FCF
ROUGE	
120	Cochenille
122	Azorubine
123	Amarante
124	Rouge cochenille A
127	Erythrosine
BLEU	
131	Bleu patenté v
132	Indigotine
VERT	
140	Chlorophylles
141 i	Complexe chlorophylle cuivre
141 ii	Complexe chlorophylle cuivre, Sels de sodium et de potassium
142	Vert acide brillant
BRUN	
150	Caramel
NOIR	
151	Noir brillant
153	Carbo medecinalis vegetalis (charbon végétal)
NUANCES DIVERSES	
160	Caroténoïdes
160 a	Carotènes
160 b	Bixine Norbixine ou Extraits de Rocou
160 c	Oléorésines de Paprika
161 b	Lutéine
161 c	Kryptoxanthine
161d	Rubixanthine

161e	Violoxanthine
161f	Rhodoxanthine
161g	Canthaxanthine
162	Rouge de bettrave
163	Anthocyanes
170	Carbonates de calcium
171	Dioxyde de titane
172	Oxydes et hydroxydes de fer
173	Aluminium
174	Argent
175	Or
MATIERES COLORANTES POUR CERTAINS USAGES	
180	Fuchsine lithol

Tableau II Conservateurs

Numéro du système de codification internationale	**Dénomination**
200	Acide sorbique
201	Sorbate de sodium
202	Sorbate de potassium
203	Sorbate de calcium
210	Acide benzoïque
211	Benzoate de sodium
212	Benzoate de potassium
213	Benzoate de calcium
220	Anhydride sulfureux
221	Sulfite de sodium
222	Sulfite acide de sodium
223	Disulfite de sodium
224	Disulfite de potassium
226	Sulfite de calcium
227	Sulfite acide de calcium
228	Sulfite acide de potassium
230	Diphényle
231	Ortho-phénylphénol
232	Ortho-phénylphénol de sodium
234	Nisine
235	Piramicine
Substances destinées principalement à d'autres usages mais pouvant avoir un effet conservateur secondaire	
250	Nitrite de sodium
251	Nitrate de sodium
252	Nitrate de potassium
260	Acide acétique
261	Acétates de potassium

261 i	Acétates de potassium
261 ii	Diacétate de potassium
262 i	Acétate de sodium
262 ii	Diacétate de sodium
263	Acétate de calcium
270	Acide lactique
280	Acide propionique
281	Propionate de sodium
282	Propionate de calcium
283	Propionate de potassium
285	Tétraborate de sodium
290	Anhydride carbonique

Tableau III Antioxygènes

Numéro du système de codification internationale	**Dénomination**
228	Sulfite acide de potassium
300	Acide L-ascorbique
301	L-ascorbate de sodium
302	L-ascorbate de calcium
304	Acide palmityl – 6L –ascorbique
306	Extraits d'origine naturelle riches en tocophérols
307	Alpha tocophérols de synthèse
308	Gamma tocophérols de synthèse
309	Delta tocophérols de synthèse
310	Gallate de propyle
311	Gallate d'octyle
312	Gallate de dodécyle
315	Acide isoascorbique ou acide érythorbique
316	Isoascorbate de sodium ou érythorbate de sodium
320	Buthylhydroxyanisol (BHA)
321	Buthylhydroxytoluène (BHT)
330	Acide citrique
331	Citrates de sodium
332	Citrates de potassium
333	Citrates de calcium
334	Acide tartrique
Substances ayant une action antioxygène mais également d'autres fonctions	
220	Anhydride sulfureux
221	Sulfite de sodium
222	Sulfite acide de sodium
223	Disulfite de sodium
224	Disulfite de potassium
226	Sulfite de calcium
322	Lécithines

substance pouvant renforcer l'action antioxygéne d'autres substances	
270	Acide lactique
325	Lactate de sodium
326	Lactate de potassium
327	Lactate de calcium
330	Acide citrique
331	Citrate de sodium
332	Citrate de potassium
333	Citrate de calcium
334	Acide tartrique
335	Tartrate de sodium
336	Tartrate de potassium
337	Tartrate double de sodium et de potassium
338	Acide orthophosphorique
339	Orthophosphates de sodium
340	Orthophosphates de potassium
341	Orthophosphates de calcium
472 a	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras
472 b	Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras
472 c	Esters glycéroliques des mono et diglycérides d'acides gras
472 d	Esters tartriques de mono et diglycérides d'acides gras
472 e	Esters glycéroliques de l'acide diacetyl tartrique et d'acides gras
472 f	Mélange d'esters glycéroliques de l'acide tartrique, de l'acide acétique et d'acides gras

Tableau IV Acidifiants et correcteurs d'acidité

Numéro du système de codification internationale	Dénomination
170 i	Carbonate de calcium
170 ii	Carbonate acide de calcium
270	Acide lactique
296	Acide malique
325	Lactate de sodium
326	Lactate de potassium
327	Lactate de calcium
330	Acide citrique
331	Citrate de sodium
332	Citrate de potassium
333	Citrate de calcium
334	Acide tartrique
335	Tartrate de sodium
336	Tartrate de potassium
337	Tartrate double de sodium et de potassium

338	Acide orthophosphorique
350 i	Malate de sodium
350 ii	Malate acide de sodium
351	Malate de potassium
352	Malate de calcium
500 i	Carbonate de sodium
500 ii	Carbonate acide de sodium
501 i	Carbonate de potassium
501 ii	Carbonate acide de potassium
503 i	Carbonate d'ammonium
503 ii	Carbonate acide d'ammonium
504	Carbonate de magnésium
509	Chlorure de calcium
524	Hydroxyde de sodium (soude)
526	Hydroxyde de calcium (chaux)
528	Hydroxyde de magnésium
529	Oxyde de calcium
530	Oxyde de magnésium
541	Phosphate de sodium-aluminium
575	Glucono delta lactone

Tableau V Emulsifiants

Numéro du système de codification internationale	**Dénomination**
322	Lécithines
442	Phosphatide d'ammonium
471	Mono et diglycérides d'acides gras
472 a	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras
472 b	Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras
472 c	Esters glycéroliques des mono et diglycérides d'acides gras
472 d	Esters tartriques de mono et diglycérides d'acides gras
472 e	Esters glycéroliques de l'acide diacetyl tartrique et d'acides gras
472 f	Mélange d'esters glycéroliques de l'acide tartrique, de l'acide acétique et d'acides gras
473	Sucroesters
474	Sucroglycérides
475	Esters polyglycériques d'acides gras
476	Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié
477	Esters de propylène glycol d'acides gras
479 b	Huile de Soja oxydée par chauffage et ayant réagi avec les mono et diglycérides d'acides gras
481	Stéaroyl-2- lactylate de sodium
482	Stéaroyl-2- lactylate de calcium

482 a	Stéaryl de calcium lactylé
482 b	Oléyl de calcium lactylé
483	Tartrate de stéaryle
491	Mono stéarate de sorbitane
492	Tristéarate de sorbitane
493	Monolaurate de sorbitane
494	Monoléate de sorbitane
495	Monopalmitate de sorbitane

Tableau VI Antiagglomérants

Numéro du système de codification internationale	**Dénomination**
341 a	Orthophosphate monocalcique
341 b	Orthophosphate dicalcique
341 c	Orthophosphate tricalcique
500 ii	Carbonate acide de sodium
501 ii	Carbonate acide de potassium
504	Carbonate de magnésium
530	Oxyde de magnésium
535	Ferrocyanure de sodium
536	Ferrocyanure de potassium
551	dioxyde de Silicium ou silice amorphe
553 i	Silicate de magnésium
553 iii	Talc

Tableau VII Sels de fonte

Numéro du système de codification internationale	**Dénomination**
270	Acide lactique
325	Lactate de sodium
330	Acide citrique
331	Citrate de sodium
334	Acide tartrique
335	Tartrate de sodium
339	Orthophosphates de sodium
350 i	Malate de sodium
350 ii	Malate acide de sodium
450 i	

Tableau VIII Poudres à lever

Numéro du système de codification internationale	**Dénomination**
330	Acide citrique
331	Citrate de sodium
332	Citrate de potassium

334	Acide tartrique
335	Tartrate de sodium
336	Tartrate de potassium
337	Tartrate double de sodium et de potassium
339	Orthophosphates de sodium
450 i	Pyrophosphate acide de sodium
500 i	Carbonate de sodium
500 ii	Carbonate acide de sodium

Tableau IX Epaississants et gélifiants

Numéro du système de codification internationale	**Dénomination**
400	Acide alginique
401	Alginate de sodium
402	Alginate de potassium
403	Alginate d'ammonium
404	Alginate de calcium
405	Alginate de propylène glycol
406	Agar-agar
407	Carraghénanes
410	Farine de graine de caroube
412	Farine de graine de guar
413	Gomme adragante
414	Gomme arabique
415	Gomme xanthane
416	Gomme Karaya
417	Gomme Tara
418	Gomme gellane
425	Glucaumannane
425 i	Gomme de Konjac
425 ii	Glucaumannane de Konjac
440 i	Pectine
440 ii	Pectine amidée
466	Carboxyméthylcellulose
1404	Amidon oxydé
1410	Phosphate d'amidon
1412	Phosphate de diamidon
1413	Phosphate de diamidon phosphaté
1414	Phosphate de diamidon acétylé
1420	Amidon acétylé
1422	Adipate de diamidon acétylé
1440	Amidon hydroxypropyle
1442	Amidon de diamidon hydroxypropyle

Tableau X Stabilisants

Numéro du système de codification internationale	Dénomination
338	Acide orthophosphorique
339	Orthophosphates de sodium
340	Orthophosphates de potassium
341	Orthophosphates de calcium
341 iii	Phosphate tricalcique
420	Sorbitol
421	Mannitol
422	Glycérol
450	Phosphate et polyphosphates
450 a	Pyrophosphates
472 a	Esters diacétyl d'acides gras
472 b	Esters diacétyl-lactique de mono et diglycéride d'acides gras
472 c	Esters diacétyl-citrique de mono et diglycéride d'acides gras
474	Sucroglycérides
475	Esters polyglycériques d'acides gras
476	Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié
477	Esters de propylène glycol d'acides gras
478	Esters glycéroliques et propylène-glycoliques d'acides gras lactyles
479 b	Huile de soja oxydée par chauffage et ayant réagi avec les mono et diglycérides d'acide gras
481	Stéaroyl-2-lactylate de sodium
482	Stéaroyl-2-lactylate de calcium
483	Tartrate de stéaryle
491	Monostéarate de sorbitane
492	Tristéarate de sorbitane
493	Monolaurate de sorbitane
494	Monoléate de sorbitane
495	Monopalmitate de sorbitane

Tableau XI Exhausteurs de goûts

Numéro du système de codification internationale	Dénomination
621	L-Glutamate monosodique
626	Acide guanylique
627	Guanylate de sodium
629	Guanylate de calcium
630	Acide inosinique
631	Inosinate de sodium

633	Inosinate de calcium
501i	Carbonate de potassium
501 ii	Carbonate acide de potassium
503 i	Carbonate d'ammonium
503 ii	Carbonate acide d'ammonium
541	Phosphate alumino sodique
575	Glucono delta lactone

Tableau XII Agents d'enrobage

Numéro du système de codification internationale	**Dénomination**
553 b	Silicate de magnésium
901 i	Cire d'abeille blanche
901 ii	Cire d'abeille jaune
902	Cire de candellila
903	Cire de carnauba
904	Résine de schellac
905	Huiles minérales paraffines
905 a	Huile minérale de qualité alimentaire
906	Gomme benjoin
908	Cire de son de riz
913	Lanoline

Tableau XIII Edulcorants

Numéro du système de codification internationale	**Dénomination**
420	Sorbitol et sirop de sorbitol
421	Mannitol
950	Acésulfame de potassium
951	Aspartame
954	Saccharine
965	Maltitol, sirop de maltitol
966	lactitol
967	Xylitol

Tableau XIV Autres additifs

Numéro du système de codification internationale	**Dénomination**
520	Sulfate d'aluminium
570	Acide stéarique
579	Gluconate ferreux
1201	Polyvinyl pyrrolidone
1202	Polyvinyl polypyrrolidone insoluble

Résumé

L’étude de ce travail est basée sur la mise en évidence de l’étiquetage et la traçabilité des denrées alimentaires, se devisant en deux parties.

L’une théorique rassemblant les déférentes informations théoriques concernant l’étiquetage des denrées alimentaires en se basant sur les réglementations en vigueur tout en citant les informations de bases nécessaires pour l’établissement d’une étiquette tel que la dénomination de vente, la liste des ingrédients, la quantité nette, l’indication de la date, les conditions particulières de conservation, le responsable « producteur ou importateur », le pays d’origine et /ou de provenance, le mode d’emploi, le numéro de lot et la langue de l’étiquette et aussi quelques mentions facultatifs sur l’étiquetage des produits importés selon les directives européennes comme les signes et les logos officielles de qualité , le code à barre, l’étiquetage nutritionnel , la dénomination de fantaisie, les allégations « les allégations nutritionnelles quantitatives , les allégations nutritionnelles fonctionnelles , allégations santé et allégations concernant le mode de fabrication ….etc.

Ainsi que l’étude globale de la traçabilité des devers maillons de la chaîne alimentaire tout en exposant les concepts définissons les déférentes normes : Iso 8402, règlement (CE) n° 178/2002 et le codex alimentarius, en déterminant les mesures et les objectifs de cette opération se basant sur les déférentes informations concernant le produit alimentaire tel que la date de fabrication, le numéro de lot et le code à barre, ainsi l’étiquetage serra considéré comme une nécessite pour cette opération.

La deuxième partie à concerner l’étude de l’étiquetage de vingt produits alimentaires exposés sur le marché, en se basant sur les observations directes des informations retrouvées sur l’étiquette et voir si elle respect à la réglementation en vigueur, et les anomalies observés , dont les résultats se sont avérés non satisfaisantes ce qui témoignaient d’une négligence de l’application de la réglementation par les producteurs, en posant des problèmes sur l’opération de suivi de la traçabilité pour déceler les causes réelles en cas d’une crise sanitaire.

Dans cette optique, il faudrait imposée un contrôle sévère et strict sur l’étiquetage des denrées alimentaires surtout les préemballées, a fin que le consommateur soit informé pour pouvoir choisir le produit, selon son désir et son état de santé d’un coté et la possibilité de faire un traçage pour chaque denrée alimentaire d’autre coté.